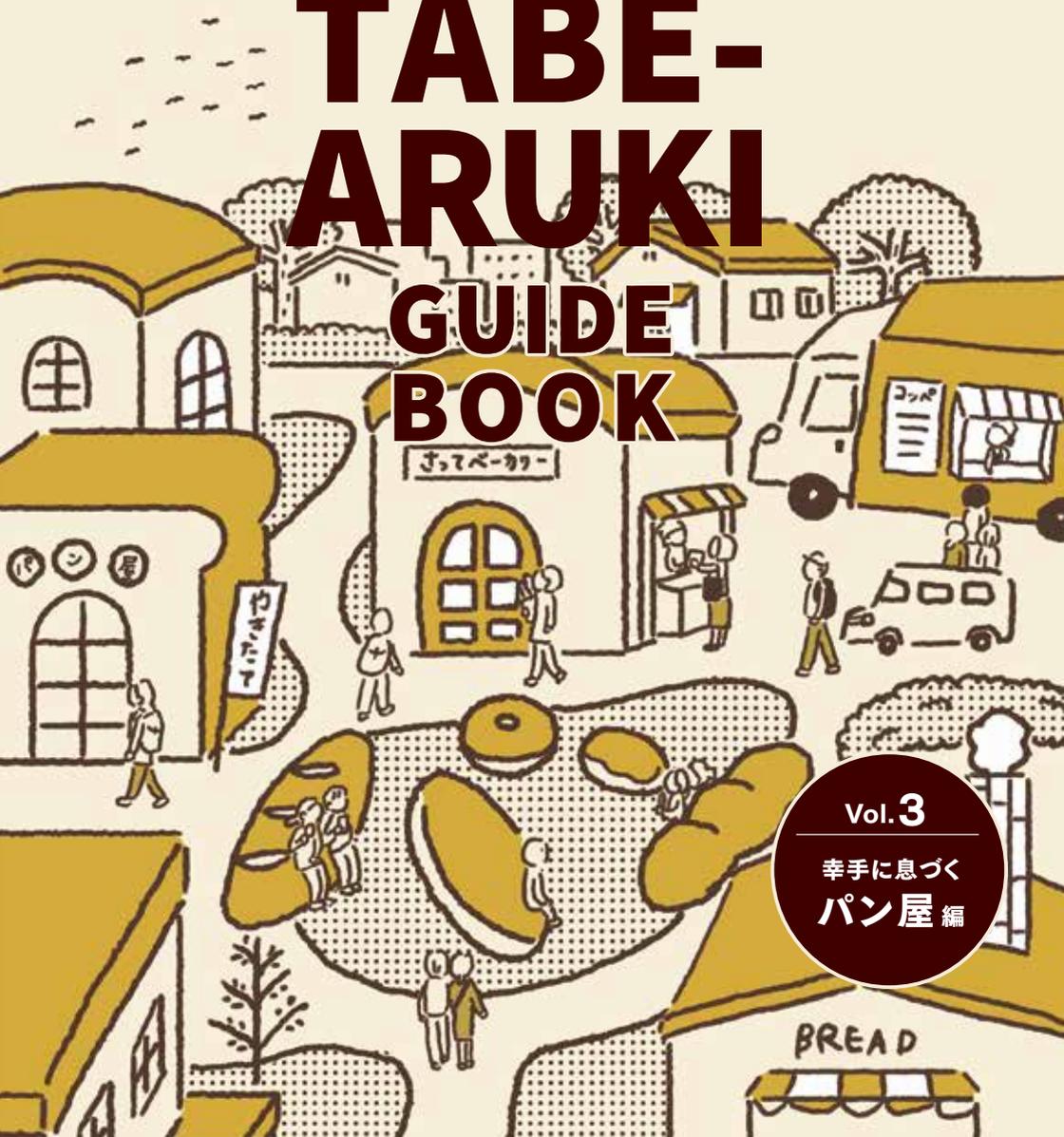


今日行きたくなる幸手のお店

SATTE

たべある記

TABE- ARUKI GUIDE BOOK



Vol. 3

幸手に息づく
パン屋編



たべある記 INDEX



- P.02 たべある記のススメ
- P.03-04 たべある記取材レポート

食べざかり
女子大学生班

- P.05 オーロール東城屋
- P.06 ルフラン

食いしんぼう
子育て親子班

- P.07 なかぱん
- P.08 峠の茶屋

パンに目がない
ご夫妻班

- P.09 手作りパン工房 プルミエール
- P.10 cimai

グルメを楽しむ
ご夫妻班

- P.11 coppia
- P.12 レストランCAREO

幸手市の
スーパーマーケットで
たのしめる
焼きたてパン

- P.13 パンコキール (ベルク幸手北店)
- P.13 マルセリーノ (ベルク幸手南店)
- P.14 焼きたてパン工房 (エムズタウン・マルエツ幸手上高野店)
- P.14 ヤオコーピノ (ヤオコー幸手店)
- P.14 ベーカリーダイニング (ヨークマート幸手店)

- P.15-16 幸手市内のしあわせな食パン12選
- P.15 幸手市の製粉会社—前田食品株式会社
- P.17-18 たべある記マップ

*イラストの中に隠れ文字が描いてあるよ。見つけられるかな？



たべある記 のススメ

幸手に息づくパン屋 編

幸せなパンに出会えるまち、幸手

いまや日本人の食卓に欠かせないパン——。そんなパン作りに魂を込める職人たちのお店が、幸手市内にいくつも存在していることは意外と知られていません。

戦前からパンを提供する老舗店や素材への探求を惜しまないこだわりのお店、質の高い国産小麦を探し続けている製粉工場など、幸手にはパンにまつわる魅力的なお店がたくさんあります。「たべある記 vol.3」では、常に気候や環境の変化と戦い、最高の食材で最高においしいパンを届けたいと願う、職人たちの決意と情熱を注いだお店をご紹介します。この一冊から明日の食卓を飾るしあわせな一品を探してください。

食べがかり
女子大学生
班

長い間お店を続けられるのは、
店主さんたちが本当にパンが
好きなんだと感じました。
作る人の人柄が良いと、愛され
続けるパンができるのですね！

日本保健医療大学生
小林 かなみ



やさしい笑顔の東城屋さん



レトロな文字がかわいいフランさん



どのお店にもパンを作るのにこ
だわりがあって、食べてみてそ
れがすごく伝わってきた！
どのパンもすごくおいしいし、
お店の中も人も明るくて通いや
すいと思いました。

日本保健医療大学生
廣瀬 美晴



幸手の パンを愛する わたしたちが



グルメを楽しむ
ご夫妻
班

私たちのまんぶくは、お店の方
の想いがいっぱい入ったパンで
した。この企画をいただき自分
でパンづくりをした頃の楽しい
思い出までよみがえり、大変
有意義なお時間でした。
そして、ごちそうさまでした！

幸手市在住・グルメを楽しむご夫妻
小林 みどり



なごやかな雰囲気のコッピアさん



お店に入った時に香ばしい焼
き立てのパンの匂い、食べた
時のもちもちした食感など、五
感を楽しませてもらいました！
この取材から皆さまのお役にた
てることができれば幸いです。

幸手市在住・グルメを楽しむご夫妻
小林 英明



たくさんのパンを一度に焼いてくれた
CAREOさん

パンに目がない
ご夫妻
班



幸手のパン屋の魅力が伝えら
れたらと思い参加しました。
それぞれ個性なお店で、
美味しかったです！！

幸手市在住・パンに目がないご夫妻
黒川 悦道



サービス精神いっぱい
ブルミエールさん



忙しいなか丁寧に語ってくれた
cimaiさん

今回参加させて頂き、幸手の
パン屋さんについて多くの発見
がありました！
美味しいパンをたくさん見つけ
ることができて楽しかったです。

幸手市在住・パンに目がないご夫妻
黒川 直美



おいしい パン屋めぐり 行ってきました！



食いしんぼう
子育て親子
班



なかなか知る機会のない店主
の想いを伺うことができ、と
てもうれしかったです。
子どもに与えるものはなるべく
安心なものを…と考えていたの
で、そんなお店が身近にあるこ
とがとても誇らしく思いました。
ほかのお店へ行くのも楽しみ！

幸手市在住・市内の幼稚園に通う親子
向井 麻由



峠の茶屋さんで試食をバクバク



なかよし夫婦のなかばんさん



幸手のまちと共に生きた創業80年の老舗店

オーロール東城屋

おーろーる とうじょうや

昭和6年(1931年)の創業以来、80年以上も幸手市内を見つめ続けた最も古いパン屋さん。店内に入るとその種類の豊富さに圧倒される方も多いはず。パンの発酵はその日の天候や調理環境に影響されるため、一定に保つことが難しいなか「毎日同じ味のパンを提供したい」と約80種類ものパンを仕上げるご主人。それを笑顔で手伝うのは、とにかく人が大好きでお客様とのつながりを愛する奥さま。そんな温かいお店に魅了され幅広い世代の方々が日々来店しています。まちと人を優しく見守ってくれる家族のようなお店です。

01.

01. 売上げNo.1のレーズンとクルミ入り「黒糖焼き蒸しパン」は、多くのファンをもつ。(160円)



02. 定評の「こしあん・つぶあんぱん」と「クリームパン」(各130円)や「メープルメロンパン」(170円)もツヤツヤの顔でスタンバイ!

02.

コレも! /



もらってうれしい! 食べておいしい!! 入れ物ごとパンで作られた東城屋アソート「バスケット」は、ボリュームも価格も満点! (398円)

03.

03. 深いネーミングの「一本勝負」は、パリッとしたウインナーが決め手のげんかつぎ商品! (170円)

04. 「甜食」は、素朴な甘さがあとを引く不動の人気おやつパン。(130円)

04.



時にはレジ横すぐのオープンから、焼きたてパンを手早く仕上げるご夫妻の姿を見ることも…!

種類がいっぱいありすぎてどれにしようか迷ってしまうかも…!



map

01

店舗情報

☎ 幸手市中 2-2-12
☎ 0480-42-0530
🕒 9:00 - 19:30
🗓 日曜日・祝日
📍 8台



ただひとつ駅の西側にあるパン屋さん

ルフラン

るふらん

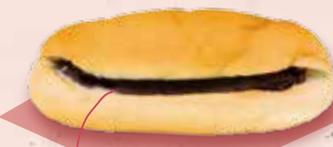
カリッカリ! /



時間がたってもカリカリを損なわない生地は、ひとつに5分の時間を要して揚げるこだわり。中の具材も手間を惜まず、お店ですべて手作り。「カレーパン」(154円)

コレも! /

口当たりがマイルド。「こしあんマーガリン」(133円)



小豆の食感を楽しむならこちら。「つぶあんマーガリン」(133円)



果肉がそのまま詰まったジャム。「有機いちごジャムマーガリン」(133円)



こちらもカリカリがたまらない。「きなこ揚げこっぺ」(108円)



コレも! /



調理パンの中身はすべてお店で手作り。

コッペパンといえば、やっぱり外せない定番の組み合わせ。「焼きそばパン」(138円)

レトロな文字の看板が目を引き、どこか素朴であたたかい店構えが印象的なお店。1990年に幸手駅の西側に開業して以来、親しみやすいラインナップが地域に愛されています。学生時代の懐かしさを思わせる揚げパンや焼きそばパンなどのコッペパンシリーズは、ふと食べたくなる飽きのこない味ばかり。中でも食べた瞬間にカリカリとした食感が楽しめる「カレーパン」は揚げる時間にも配慮した店主イチオシの一品です! 毎日20種類ほどの商品が並びますが、ひとつひとつの数は多くないので、お目当てのパンはお電話にてご予約を。

map

02

店舗情報

☎ 幸手市中 5-13-9
☎ 0480-43-8089
🕒 8:00 - 19:00
🗓 水曜日
📍 なし



ルフランは、フランス語で「純真」という意味だそう。20代のときパン好きが高じて職人を志したご主人の姿そのもの。



コッペパンシリーズは世代を問わずみんなリピーターになるよ!





国産小麦 100%! 厳選素材で安心なパンをお届け

なかぱん

なかぱん

材料すべてにこだわり、子どもから大人まで安心して食べてもらえるパンを提供しています。バゲット生地やデニッシュなどには、市内にある前田食品さんの埼玉県産小麦「ハナマテン」を使用し、小麦本来の風味を味わってもらえる商品に仕上がりました。

他にも幸手のクローバー農園で採れた新鮮野菜の惣菜パンや、地域のお米を粉にした米粉のパンなど、なるべく地産の素材を取り入れて作りたいたいと語る店主。さらに、市内にある横山製館所のあんが決め手の「幸手あんぱん」は売り切れ必須の自信作なので、こちらも要チェックです!



▲なかぱんの代名詞「どっさりレーズン」は、お店でラム酒漬けにした有機レーズンたっぷりの贅沢なパン。
1本 (460円) / 1/2本 (230円)

- 01. まさにケーキのようなデニッシュ。「くりむちーず」(180円)
- 02. 幸手の米粉とルイボスティを使用したもちりの美食パン。「美肌食ぱん」(250円)
- 03. サトウキビ100%のすだき糖を使用した贅沢なミルクフランス。「幸手ミルク」(140円)



03. とっても濃厚なミルククリーム!

map

03

店舗情報

☎ 幸手市中2-8-41
☎ 0480-40-1015
🕒 8:00 - 18:30
🗓 月曜日
🅕 有
📧 @happy.panyasan



※このページの表示価格は税抜価格となります。



ごんげんどうさくらつみ

権現堂桜堤にある幸手一あんぱんの種類が多い店

峠の茶屋

とうげのちゃや

4月10日～24日
「桜のパン祭り」



幸手つぶあんぱん (140円) 幸手こしあんぱん (140円) 栗あんぱん (150円) むらさき芋フラワー (150円)

焼きいもあんぱん (150円) 渋皮マロンあんぱん(160円) カボチャあんぱん (150円) コーヒーあんぱん (150円)

たくさんのおあんぱんがひしめき合って、どれにしようか迷うのも楽しみのひとつ。年4回開催されるお花のイベント時期には、あっという間に売り切れてしまうほど。

桜の名所「権現堂桜堤」へお散歩や観光で訪れる人、ピクニックを楽しむ家族連れの憩いの場として建つ「峠の茶屋」さん。こちらで販売されているパンはお店の中ですべて手作り。20種類ほどの品ぞろえの中、甘さひかえ目のあんがたっぷり詰まったあんぱんは、定番から季節の素材を使った限定のものまで豊富にそろえてお客さまを楽しませてくれています。お散歩中の常連さんのコーヒーのお供にもかかせないのだそう。気持ちのよい青空のもと、屋外でおいしいパンとコーヒーをいかがですか?

▶上/「クリームチキングラタンパン」(170円)と、下/「焼きカレーパン・甘口」(150円)はお子さまにも絶大な人気!!



コレも! /

屋外のベンチで四季の花々と一緒に焼きたてのパンがたのしめますよ!



幸手のおみやげもここで買えます!

map

04

店舗情報

☎ 幸手市大字内国府間 887-3
☎ 0480-44-0873
🕒 9:00 - 17:00(冬期16:00まで)
※食パン類のお渡しは11:30～
🗓 木曜日・金曜日
🅕 権現堂桜堤 (県営権現堂公園)



ばくもだいすきなカレーパン! パワパワ食べちゃら!



ホテル仕込みの本格派

手作りパン工房 プルミエール

てづくりぱんこうぼう ぷるみえーる



▲そのままでもお料理と一緒に好相性「ピエノア」(下: 280円)と、ほんのりスイート「チョコピエノア」。(上: 250円)

▶表面に焼かれた香ばしいチーズと、ナイフを入れると中にもたっぷりのチーズが。「三種のチーズブレッド」(320円)



「フルーツデニッシュ」
(180円)

「フルーツ」
(120円)

▲フルーツを瑞々しいまま使用したケーキのような存在感は、さすがホテル仕込み。日によって果物が変わるものしんでもらいたいデザートパン。



有名ホテルで製パン歴をもつ店主の腕をふるったパンが、毎日60種類近く並びます。創業時から「ホテルに劣らない味をお求めやすく」と、熱意を込めて提供する食パンは、遠方から予約が入るほどの人気ぶり。埼玉県健康づくり協力店指定の素材を使った日替わりパンや幸手市の推奨品にも選ばれた春限定の「桜あんぱん」など、地域貢献にも尽力しています。毎月12日の「パンの日」、または子育て支援カードで10%引きになる嬉しいサービスもお見逃しなく!



「コレも!」

▲時々登場する「プチパン」は、こんなにたくさんの種類がたのしめて、なんとひとつ60円というから驚き!!



「ゴジラの足」。(150円)

店主のゴジラ好きから生まれた巨大なパン「ゴジラ」もぜひ見てください!



map

05

店舗情報

☑ 幸手市中 1-1-40
幸手ショッピング1F
☎ 0480-43-7744
🕒 10:00 - 19:30
🗓 日曜日・祝日
📺 1台



佇まいが印象的な空間でこだわりのパンを

cimai

しまい



天然酵母でつくる黒糖の風味とクルミがびっしり詰まった「黒糖くるみ」は、郷土土産くるみもちをイメージしたもちり感がリピーターを呼ぶ。(1本 720円 / 1/2本 360円)

▶大きなカンパーニュも cimai を代表する人気のパン。こちらは計り売りのためお店でカットしていただくのがオススメ。「カンパーニュ」(1g/1:1円) ※1/4で330円くらい

▶ふっくら焼き上がったコッペパンは、そのままでもおいしい。オーダーを受けてからあんこやバターを挟んでくれます。「コッペぱん」(80円) 「あんバター」(210円)



2008年、その名の通り「姉妹」で幸手にお店をオープン。以来、パンのおいしさと空間に魅せられて、遠方から訪れるお客様も珍しくありません。余計なものを一切使わず厳選された素材のみを使用したパンは、シンプルながらもしっかりと味わい深い逸品ばかり。また、ヴィンテージに囲まれた店内のインテリアからも、パンと同様に、空間へのこだわりを垣間見ることが出来ます。「パンを囲んでお客様もスタッフも楽しくなるとうれしい」と快活に語ってくれた cimai さんは、新商品やイベントへの展開にも余念がありません。パンに合うコーヒー豆「cimaiブレンド」など、今後もあらたな商品に期待がふくらみます。



▶ cimai オリジナルあんこの瓶詰め。素材などにこだわって作った至極の一品。「あん」(1,350円)

「コレも!」



▲口に入れると感動的なおいしさ。店内で召し上がるのもオススメ。「キッシュ」(450円)

2階にあるお空間「おまかせのインスパイア」開催中!



map

06

店舗情報

☑ 幸手市大字幸手 2058-1
☎ 0480-44-2576
🕒 12:00 - 18:00
🗓 不定休 (HPにて営業日公開)
📺 7台
📷 @cimaipain
HP <http://cimai.info>





家族みんなで営むアットホームなお店

coppia

こっぴあ

ドアを開けると一家そろって笑顔で迎えてくれる Coppia さん。現在のお店は 2017 年に移転し、内装や装飾などをご夫婦で手がけたアットホームでかわいらしい雰囲気が特徴です。幸手市内にある前田食品さんのハナマンテンブレンドをはじめとする国産小麦粉を使用し、ふわふわ食感のものからハード系のパンまで多数取り揃えられています。各地で開催されるイベント出店の際には、その日だけ登場する一期一会のパンに出会えることも。ぜひお店でご確認を!



手前に散りばめられた量のクルミとグリーンレーズンがひとつのパンにすべて入った「くるみとグリーンレーズンのパン」。(320 円)



コレも!!

他では類を見ないつぶあんを使用した「あんバターサンド」とパティシエ歴をもつ奥さまご自慢の自家製クリームたっぷり「ミルクフランス」。(各 200 円)

▼焼き菓子にも自信あり!とろけるような食感の「バナナケーキ」と焼きりんごたっぷりの「りんごのマフィン」。(各:250 円)



埼玉県産小麦「さとのとら」を 100% 全粒粉で使用しています!

▲厚めのベーコンと新鮮なレタスが満足度大「サンドイッチ」。(350 円)

▼グラハム粉とライ麦を使用した食感もたのしめる「つぶつぶフランスパン」。(1本260円/1/2本130円)



パンのおいしさとキュートな笑顔に癒されます!



map
07

店舗情報

☎ 幸手市緑台 1-57-6
☎ 0480-42-3937
🕒 10:00 - 18:00
📅 日曜日・月曜日・木曜日
📍 2 台
📱 @coppia
📷 @_coppia_



焼きたてパンを提供するベーカリーレストラン

レストラン CAREO

れすとらん かれお



ほどよい大きさのパンが焼き上がるたび、スタッフがテーブルを回ってサーブしてくれる。シンプルなものから甘いパンまで、お腹と相談しながら心ゆくまでたのしんでもらえるラインナップ。※通常は、2~3種ずつ焼き上げています。

毎日 20 種類以上の焼きたてパンを提供するベーカリーレストラン。1998 年に創業し、今年 20 周年を迎える幸手で長く愛されるお店です。CA(カジュアル)RE(リラックス)そしてO(地域の輪)という店名の由来通り、子ども連れのご家族から年配の方まで、たくさんのお客さまが焼きたてパンを楽しみに何度も訪れます。豊富な種類のパンの中で一番人気はクロワッサン。食事のメニューともよくあい、バターがたっぷり香りも良く、ふんわりとした食感がたまりません。季節ごとに新作のパンが増えるのでどうぞお見逃しなく!



コレも!!

ランチもディナーも満足度が高い、本格的なメニュー。こちらの 2 品は、店長がオススメする自信のお肉料理。パンと一緒にどうぞ!

濃厚なソースに肉汁が溢れる「特製ジューシーハンバーグ」。(セット:1,000 円)

柔らかいお肉にバターが効いた「赤身熟成ステーキ」。(セット:1,000 円)

特に人気の高い「クロワッサン」。



広く落ち着いた雰囲気の店内。

map
08

店舗情報

☎ 幸手市南 1-6-13
☎ 0480-42-0209
🕒 平日 11:00 - 22:00
📅 土日・祝 10:00 - 22:00
📅 年中無休
📍 30 台



※このページの表示価格は税抜価格となります。

幸手市の
スーパーマーケットで
たのしめる



焼きたてパン

幸手市内のスーパーマーケットにもおいしいパンを販売するお店があります。あまり知られていませんが、中に入ると石窯で焼き上げる本格派のお店や食感や素材選びにこだわるお店など、どの店舗も個性豊かで目移りするほどの商品が毎日店頭に並んでいます。ここでは、市内のスーパーマーケットにあるおいしいパン屋さんにご協力いただき、特にオススメの3品をご紹介します！

Pain-Coquille

パン・コキール

▼塩パン
(122円)
アルプス岩塩と北海道バター
の風味が決め手の人気パン。



▶黄金のメロンパン
(168円)
サクサク、ホロホロの皮と
焦がしバターが香ります！



▲ホテル食パン
(一斤270円/1本540円)
当店自慢の定番食パン。
そのままでもトーストでもオススメです！



ベルク・幸手北店



☎ 幸手市北 2-5-20
☎ 0480-43-0038
🕒 9:00 - 20:00
🚗 なし
HP www.belc.jp



焼きたてパン工房

やきたてぱんこうぼう

エムスタウン・マルエツ幸手上高野店



◀とろりんチーズブレッド
(398円)
贅沢にチーズを使い、冷め
てもチーズがとろけます。

▲石窯食パン
(286円)
外はパリパリで中は
しっとりした食感。

▶あんこたっぷりあんぱん
(153円)
たっぷりの小倉あんを薄皮
生地で包んだ自信作！



☎ 幸手市上高野 778
☎ 0480-43-1011
🕒 24時間
🚗 1月1日
HP www.maruetsu.co.jp



YAOKO PINO

ヤオコーピノ

ヤオコー・幸手店



▼手作りカレーパン
(158円)
外はサクサク。中は27種のスパイス
を効かせたカレーがたっぷり！

▲ロイヤルブレッド
(498円)
厳選された上質小麦を
使用した自慢の一品！



▲サクッとジュワッ！もっちり塩ぱん(99円)
フランス産の塩にこだわり、外はサクッと
中は湯種を加えてもっちり食感に。



☎ 幸手市幸手 154-1
☎ 0480-40-4111
🕒 9:00 - 22:00
🚗 1月1日・2日
HP www.yaoko-net.com



Marcelino

マルセリーノ

▼クルミ鹿の子
(100円)
かご豆の生地にクルミと
グレーズシュガーの絶妙な
マッチング！



▲バナナケーキ
(100円)
バナナの香りとクルミ
の香ばしさがベスト。

▶天使のクリームパン
(100円)
ふんわりやわらかい生地に
ホイップとカスタードがたっぷり！



ベルク・幸手南店



☎ 幸手市南 2-6-10
☎ 0480-40-5300
🕒 9:00 - 23:00
🚗 なし
HP www.belc.jp



bakery dining

ベーカリーダイニング

ヨークマート・幸手店

1 ホテルブレッド (1斤 270円)
発酵バター使用のほんのり甘い食パン。

2 塩パン (1個 120円)
プレーンとセサミの2種が楽しめます。

3 湯こねピザ (1切 190円)
湯種仕込みの生地に具がたっぷりのピザ！



☎ 幸手市天神島 1-43
☎ 0480-44-4777
🕒 9:00 - 22:00
🚗 なし
HP www.yorkmart.com



独占紹介 / 幸手市内にある
しあわせな「食パン」12選

食卓の大王道とも言える「食パン」。ただひと言で「食パン」といっても、すべては千差万別です。ここでは、市内のパン屋さんや製粉所から手間ひまかけて生まれた「食パン」のみを一室に集めてみました。大きさや形にその店ならではの特色が感じられ、素材や食感の違いを探るワクワクも一緒に味わってください。必ずやあなたをしあわせにするお気に入りの「食パン」が見つかりますよ！



食ぱん	イギリスぱん	全粒粉ブレッド	角食和むぎや	ハードトースト	ブルミエール
しっとり食べ応え充分な国産小麦100%で作った、これぞ食パン。 (3斤 / 745 円) (1斤 / 248 円)	ほんのり甘くふんわりと贅沢な食感。毎日、日替わりの食パンが販売されるのもたのしみ。 (1斤 / 280 円)	全粒粉30%を含む埼玉県産小麦粉100%のパン。香りが高く生食やサンドイッチにオススメ。 (半斤 / 216 円)	北海道産小麦と天然酵母から生まれたしっとりの食感と口に広がるやさしい甘さが特徴。 (1斤 / 432 円)	バターと砂糖不使用。国産小麦粉・天然酵母・塩のみで作られた、小麦の味が問われる自信の食パン。 (1斤 / 378 円)	ホテル仕込みのレシピをそのまま再現した店内人気No.1の食パン。 (3斤 / 840 円) (1斤 / 280 円)



01. なかぱん → P7	02. ブルミエール → P9	03. 前田食品 (ジョイ・マルシェ) → P15	04. 前田食品 (ジョイ・マルシェ) → P15	05. 前田食品 (ジョイ・マルシェ) → P15	06. ブルミエール → P9
07. 峠の茶屋 → P8	08. オーロール東城屋 → P5	09. coppia → P11	10. cimai → P10	11. cimai → P10	12. ルフラン → P6
食ぱん	ホテルブレッド	食ぱん	天然酵母の食ぱん	blanc	食ぱん
四つ葉バターの風味と耳までやわらかいのが特徴。厚めにカットしてかぶりついても良い! (2斤 / 440 円) (1斤 / 220 円)	高品質な原料からしっとり仕上げた贅沢な食パン。他にも日替わり食パンが楽しめる。 (2斤 / 500 円) (1斤 / 250 円)	湯種を加えたもちもちの食感がたのしめる。そのままでもトーストでも◎! (1本 / 380 円) (1/2本 / 190 円)	土日祝の限定販売。天然酵母の香りやしっかりした食感も格別の存在感。 (1本 / 600 円) (1/2本 / 300 円)	お昼頃焼き上がるイーストの食パン。厳選された素材の風味と食感を存分に味わって。 (1本 / 400 円) (1/2本 / 200 円)	1日4~5本しか焼かない湯種仕込みの食パン。ご購入の際はお取り置きがオススメです! (2斤 / 500 円) (1斤 / 250 円)

幸手市の製粉会社 — 前田食品株式会社

埼玉県は昔から粉モノ文化が盛んで、全国でも7位にあたる小麦の産地だ。それらを良質な粉にする幸手市の製粉会社「前田食品」をご存じだろうか。これまで県内ではうどん用の小麦が中心とされてきたが、前田食品では、かねてより望んだパン用強力小麦「ハナマンテン」の栽培に成功。この品種の誕生から、現在ではパン・うどん・ケーキ・ラーメンなど全て埼玉県産小麦粉で作る事が可能に。以降、栽培農家・製粉会社・加工メーカーが名を連ね「埼玉産小麦ネットワーク(SWING Group)」をつくり、安心安全な小麦粉や商品をみなさまに提供すべく日々尽力している。※前田食品自社製の食パンは、ジョイ・マルシェで購入できる。

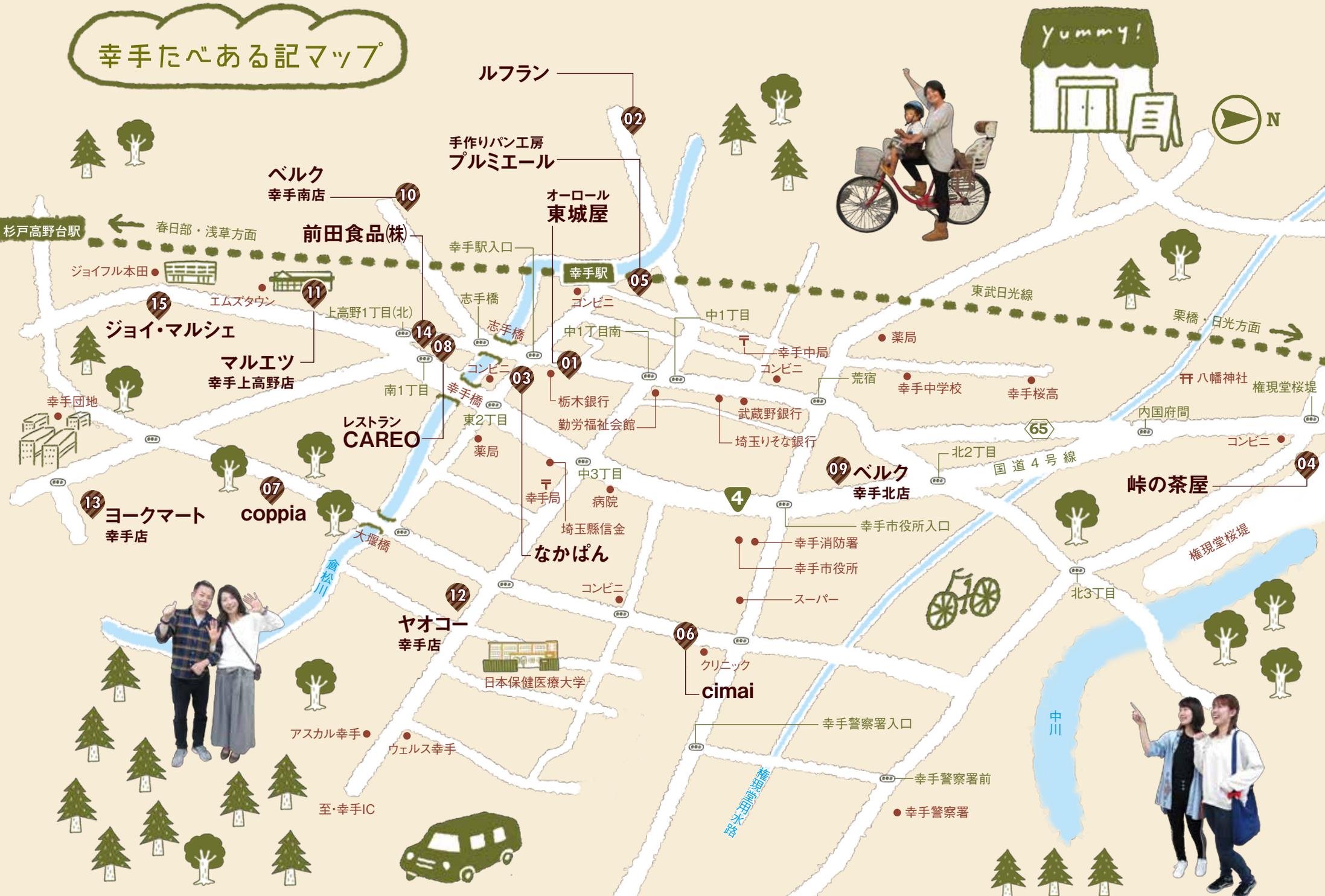


総力を挙げて作った埼玉県産小麦粉「ハナマンテン」

▼会社情報 map 14
前田食品株式会社
幸手市南 1-7-25
☎ 0480-42-1226

▼食パン販売所 map 15
ジョイフル本田
ガーデンセンター内
ジョイ・マルシェ
幸手市上高野 1258-1
☎ 0480-43-3111

幸手たべある記マップ





幸手たべある記

2018年12月発行

発行：幸手市観光協会

〒340-0192 埼玉県幸手市東 4-6-8 / TEL 0480-43-1111

企画：幸手市観光協会

制作：mARu design room

※掲載データは、2018年12月時点のものです。店舗状況や税率改正などにより内容が変更される場合がありますので、ご利用の際は事前にご確認ください。