



暮らせばわかるさ
Creating delicious bread and happy life

丸井今井
函館店
初登場!



札幌

暮らせばわかるさ

美瑛産の牛乳と北海道産の濃厚な生クリームをふんだんに使用し黄金比率で仕上げたリッチな風味を感じられる「理想の朝」プレミアム食パンです。

美瑛プレミアム～理想の朝～
(2斤) 税込1,001円

香り高い自家製のシナモンクリームを巻き込んだ食パンです。毎日のトーストはもちろん、午後のティータイムにコーヒーと一緒に召し上がりください。

至福の午後
(2斤) 税込1,101円



本企画
限定商品

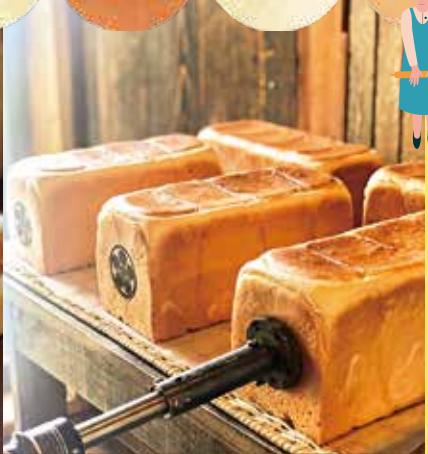


札幌

チエットベーカリー

チエット・ベイクと北海道産のチーズをない交ぜて。高級素材が織りなすパンは、奥ゆかしさを醸します。「極端に美味しい」。それ以外に形容しがたいこの逸品。みなさんの食卓をより楽しく豊かにすることでしょう。

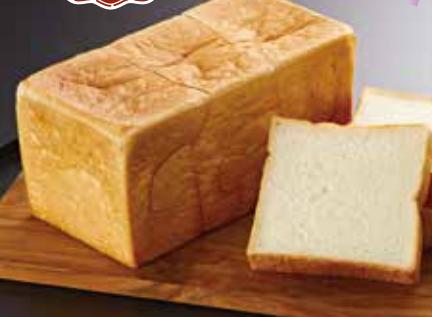
あまねく散り敷く
チーズのブレッド(1斤) 税込1,101円



マーガリンもショートニングも食品添加物も使わない高級食パン。道産小麦100%に加え『長沼あいす』の低温殺菌牛乳と『太田養蜂場』の高級アカシア蜜を使用。そして、その1本(2斤)あたりの水分量は驚愕の83%。職人のパンへの愛情を感じられる一品です。

Chet Bake(チエットベイク)
(2斤) 税込1,101円

本企画
限定商品



札幌

KEIO PLAZA HOTEL
SAPPORO

京王プラザホテル札幌

北海道産小麦ゆめちからと北海道産牛乳を使用し、きめ細かくしっとりと焼き上げました。そのまま召し上がるるゆめちからのもっちりとした弾力をお楽しみいただけます。

プレミアムブレッド
(1本) 税込751円



3.11金～13日 3日間

販売会場 丸井今井函館店 7階催事場

※混雑状況により、入場を制限させていただく場合がございます。

販売時間 各日 午前10時～午後7時

※原材料の中に北海道産以外を使用している場合がございます。

※商品は数に限りがございます。売切れの際はご容赦ください。

※天候・交通事情・その他の理由により、商品の入荷の遅れ、また入荷中止の場合がございます。

※事情により商品内容の変更・中止の場合がございます。

※表示価格は全て本企画限定価格です。※写真はイメージです。

小樽

小樽サンジェルマン
SAINT-GERMAIN

小樽サンジェルマン

北海道産発酵バター、北海道産生クリーム、はちみつを使用! 耳まで柔らかく、そのままで軽くトーストしても美味しく召し上がりいただけます。毎日の食卓を華やかに奏でます。

奏プレミアム
(2斤) 税込1,101円

各店各日 売切次第終了



丸井今井
函館店
初登場!

スナオないちご

味はいちご、形はめろんぱん。ひと口食べると、いちごとほんのりみるくの風味が口いっぱいに広がります。道産小麦ゆめちからを使用したしっとりふわふわ食感をお楽しみください。

いちごみるくめろんぱん
(2個セット) 税込761円

まるやまめろんのめろん食パンと当店のいちご食パンで作った、なんと、めろん、いちご、ほんのり甘い2つの味が同時に楽しめる食パンです。見た目もカラフル♪道産小麦ゆめちからを使用したもちもち食感をお楽しみください。

いちごとめろんの仲良し食パン
(1斤) 税込901円



丸井今井
函館店
初登場!

ハートブレッド アンティーク

フランスパン生地のデニッシュに、アンティークオリジナルブレンドのチョコチップをたっぷりとちりばめローストクルミを混ぜ込んだ「マジカルチョコリング」。幅広い世代に愛されているアンティークの看板商品です。

マジカルチョコリング
(1個) 税込671円

もっちりやわらかな食パンに、あまくておいしいあんこをたっぷり巻き込みました。トーストしてバターやマーガリンを乗せるのがおススメ!

太っちょ王様のあん食パン
(1斤) 税込540円



お客様へのお願い

●店内ではマスクの着用をお願いいたします ●手指の消毒にご協力ください ●他のお客様との距離の確保にご協力ください ●体調がすぐれない場合はご来店をお控えください

●混雑状況により、入場を制限させていただく場合がございます。 ●事前の予約は承っておりません。 ●整理券の配布はいたしておりません。



札幌



| ブーランジェリー コロン

「食べログパン百名店」2019、2020選出のブーランジェリーコロン。一番人気の「道産とうきびのリュスティック」は多加水生地のリュスティックに北海道産とうきびを入れて焼き上げました。もちもちとした食感の中に小麦の旨味ととうきびの甘さが口いっぱいに広がります。リベイクして、軽くバターを塗って食べるのもおすすめです。

道産とうきびのリュスティック(3本セット) 税込1,001円



札幌

| 乃木坂な妻たち

耳は薄くてふんわり、ほおばった瞬間にコクのある甘い香りがふわっと広がる、まるでケーキのような贅沢なパンです。材料にこだわり、絹のようきめの細かい口あたりと、口溶けのよい食感を追求しました。

豊潤な妻(2斤) 税込1,001円



苫小牧

| 三星

油脂はバターのみを使用し、生クリームや蜂蜜を加えてしつとりきめ細やかに焼き上げました。トーストせず「生」のまま食べても美味しい苫小牧市のみで販売している高級食パンです。

三星高級生食パン「シャトー」(2斤) 税込1,301円



札幌

| Pasco夢パン工房

Pasco夢パン工房人気の「雪の女王(塩パン)」「メロンパン」「もっちとベーグルチョコ」を詰め合わせた夢のパンセットです。すべての商品に北海道産小麦粉を100%使用しております。そんな「夢」が詰まったパンをぜひお楽しみください。

雪の女王・メロンパン・
もっちとベーグルチョコ(3個セット) 税込901円



札幌

| ペンギンベーカリー

北海道産ゆめちから小麦を100%使用した「とべない食パン」は素材の味にこだわり添加物を含まない無添加の食パンです。生地はやわらかく・ふんわりしながらも弾力性に富み、焼くとクリスピーな耳の香ばしさが特徴です。

とべない食パン(北海道産小麦100%食パン)(2斤) 税込871円

丸井今井
函館店
初登場!



純生食パン工房
HARE/PAN
札幌店



札幌

| 純生食パン工房 HARE/PAN

長年日本料理に精通した料理人、中川透氏監修の元、日本の食卓に合う純生食パンをひとつひとつ丁寧に焼き上げ、全体的にふわっとした甘みを感じる食感を演出しました。

純生食パン(1.5斤) 税込951円



クーベルショコラをたっぷり練りこみ、カカオの苦み香りをしっかりと感じられる食パンです。

カカオな気分(2斤) 税込1,201円



パンの器にリンゴ入りバタークリームをたっぷり使用した、苫小牧では昔から大人気のパンです。(商品名のシャーベットは冷菓ではなく、バタークリームを意味しています)

シャーベットパン(3個セット) 税込751円



| 高級食パン専門店 崎本

北海道産牛乳や北海道産生クリームを始め、国産バターや蜂蜜の芳醇なコクを閉じ込めました。もっちりしつとり、耳までふわふわの、とけるようなリッチな味わいが完成しました。

極生北海道ミルクバター食パン(2斤) 税込1,101円



| BRUG BAKERY 竹村Labo

贅沢にマスカルポーネチーズを生地に練り込み、4種のチーズを入れて焼き上げました。ふんわりと香るチーズのコクありブレッド。

マスカルポーネチーズと
4種のチーズの夢食パン(1斤) 税込801円

生バナナを練りこみ、バターとたまごもたっぷり使ったふんわりリッチなスペシャルパンです。

バナナバナナバナナ(1斤) 税込951円



しつりかぼちゃの風味が感じられる生地に自家製のえびすかぼちゃ餡をたっぷり練りこみました。餡の中にクリームチーズや黒糖を加えることで、上品な甘みとかぼちゃのまろやかな味わいが楽しめ、アクセントとして食パンの上にクッキー生地を使用し、かぼちゃの種とアーモンドを散りばめました。

えびすの花(1斤) 税込1,301円



| パン工房あんびしやす

黒糖パン: 黒糖のほのかな甘さがお口の中に広がるもちもち食感のパンです。
いちごパン: いちごの香りとさわやかな甘みがお楽しみいただけるしつとり食感のパンです。どちらにも北海道産小麦「はるゆたか」、道産の練乳・バターを使用しています。

黒糖パンといちごパン(2本セット) 税込701円



| 角食ラボ

GAGNON(ギャニオン)のカナダ産メープルシロップを配合した生地のモチフワ食感が特徴的。バタートップ仕上げでザラメをトッピングしました。

メープル食パン(1.5斤) 税込801円