



ブレッディオ

手作りパン Breadio

☎ 072-263-2201

詳細はwebで!



自信をもって提供したいから
「作る場所も見てください」

生地と具の相性や、子どもやお年寄りにも安心の素材選びなど「お客さんと一緒に作っていく店に」とオーナー加藤さんとスタッフが女性ならではのアイデアや来店客の意見も反映させながら作るパン。人気商品は午前中で売り切れることも。

Shop data

〈住所〉堺市西区浜寺公園町2-204 〈営業時間〉10:00~18:00 〈定休日〉日曜日、月曜日 〈駐車場〉なし 〈アクセス〉阪堺線「浜寺駅前」駅すぐ、南海本線「浜寺公園」駅より30秒

1・クロワッサン190円、メープルブレッド190円ほか、材料の水分量を増やし翌日でもしっとりおいしく食べられるパンに 2・売り場から見えるオープンから漂ういい香りに誘われて 3・Breadioのパンやサンドイッチを持って浜寺公園でのんびり過ごしてみたいか?

1・生地に蜂蜜をたっぷり練り込んだ蜂蜜湯捏ね食パン(1本503円)、店内手作りの館やクリームが味のよもぎあんぱん、クリームパン(ともに151円)など、やさしい甘みと食感を楽しめるパンが多種ぞろぞろ 2・パンの質問に気軽に教えてくれる対面販売の小さなペーカリー



ブーランジュリーカフェ シェルブル

boulangerie cafe cherbourg

☎ 090-6232-3847

こだわり素材でひとつひとつ
丹念に焼き上げる

子どもからお年寄りまで気軽に楽しめる小ぶりのフォルムで、つつい手が伸びそうなパンや焼き菓子がずらり。限りなく無添加で、保存を目的としない製法でこまめに作られるので常に焼きたてが並ぶ。スープやスムージーと一緒にイートインも可。

Shop data

〈住所〉堺市堺区新町5-24 1F 〈営業時間〉10:00~24:00(売切れ次第閉店) 〈定休日〉土日祝の不定休(席数)22席 〈駐車場〉なし 〈アクセス〉南海高野線「堺東」駅より徒歩5分

詳細はwebで!



Bread Craft オオウラ

☎ 072-225-1788

素材と季節にこだわった
カラダ思いのやさしいパン

国産小麦をはじめ、良質で子どもやお年寄りにも安心なオーガニック素材をできる限り使用。果物の宝庫・和歌山から届く旬の果物のさわやかな風味を生かしたパンや、驚くほどもちりした食感の食パンも種類豊富で人気が高い。

Shop data

〈住所〉堺市堺区今池町6-4-18 〈営業時間〉8:00~18:30 〈定休日〉日曜日 〈駐車場〉なし 〈アクセス〉JR阪和線「浅香」駅より徒歩7分

詳細はwebで!



1・一番人気のカヌレ210円、大豆100%のソイマフィン260円、ラスクはグラム売りも。牛乳だけで練った食パン315円はトーストで食感・おいしさアップ 2・創業48年のカフェスペース併設のペーカリー。素材の持ち味を生かした食パンは数世代に渡る根強いファンも