

竹本油脂

人・街・おいしいコト
恋する神戸
A to Z

Take
Free

I  胡麻油

Boulangerie

ブーランジェリー
神戸はパンの街と呼ばれるほど、おいしいベーカリーがたくさん

パンにうるさいアナタも
大満足のこの4店



左. 上からカレーブルスト (324円)、粒あんろん (216円)、セーグル・ブリュエ・メランジュ (1296円)。右. カフェで提供するバインミ (1296円)。これらには太白胡麻油を使用。

1980年南京町に伝説のフレンチビストロ「コム・シノワ」をオープンさせた名料理人、荘司索シェフがオーナーのブーランジェリー。製パン長の城間敦太さんと荘司シェフのアイデアが合体し、オリジナリティあふれるパンやカフェメニューがたくさん生まれています。おいしさだけでなく食の安全性も考え、2年前からは型にぬるオイルにも**太白胡麻油**を使用しています。



ブーランジェリー コム・シノワ

神戸市中央区御幸通7-1-16 三宮ビル南館B1F ☎078-242-1506 🕒8:00～19:00 (カフェ17:00L.O.) 🚰水・他不定休あり 三宮エリアから徒歩5分 <http://www.comme-chinois.com/>



左. 太白胡麻油をかけて焼いた特製カレーパン (280円)。右. 楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル2015」で日本一に輝いたホテルの朝食のパンから、十勝じゃがいもパン (280円)。もちもち食感。



「ル・パン神戸北野」は、上質なサービスが定評の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」直営のベーカリー。「**太白胡麻油の大ファン**」という製菓・製パン部支配人の高野義弘さんが、毎日すべて手づくりでおいしいパンを焼いています。



ル・パン神戸北野 本店

神戸市中央区山本通2-7-4 ☎078-251-3800 🕒8:00～19:00 🚰無 三宮エリアから徒歩10分 <https://www.l-s.jp/lepan/> ▶2018年4月にリニューアルした伊丹空港にもカフェ併設の店舗がオープン。