

September, 2016

第9

9

THE GOLD

「海外特集」

上海
レトロとモダンが
交差する都

「国内特集」

瀬戸内・しまなみ海道をゆく

「趣味のある休日」

休日は書店で憩う



世界にひとつ、
あなたにひとつ。



スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野 [兵庫]

パンの消費量が全国トップクラスの神戸市。異国文化が交流する高級住宅地・北野エリアに、近隣の人たちが行きつけにする店がある。併設の工房で作られるパンは約40種。焼きたてが順次店頭に並び、「至福のクロワッサン」のようにフランス本国の製法に忠実にフランス産の食材を徹底して使う商品もあるが、地元兵庫産の食材をふんだんに使うパンも特徴的だ。例えば、店名を冠した「ル・パンのやさしい塩パン」に用いる「自製半塩」。「カンパーニュ・バゲット」用の季節に応じて使い分ける果物の天然酵母など、上質な食材を探究して、毎日食べたいくなるようなパンを作り出している。

1

1:「至福のクロワッサン」(250円)は、1日30個限定。これに使用するライ麦粉、石臼挽き小麦粉、発酵バター、水はフランス産。
 2:「十勝産小麦のじゃがいもブレッド」(250円)は、もちもちとした食事パン。
 3:「カンパーニュ・バゲット」(330円)は、淡路島・平塚農園の果物を用いた天然酵母と、国産の全粒粉、ライ麦粉で作る。



☎078-251-3800
 兵庫県神戸市中央区山本通2-7-4
 8:00AM~7:00PM 無休
<https://www.l-pan/>