

世田谷エリアを中心としたベーカリー24店舗が出店

「にこたまパンまつり 2017」

ラ フェテ デュ パン オ ニコタマ
～La Fête du PAIN à Nikotama～

玉川高島屋 S・C 初のベーカリーフェスがいよいよ 4/22(土)開催！

玉川高島屋 S・C (運営：東神開発株式会社/所在地：東京都世田谷区) は、2017年4月22日(土)に当館初となるベーカリーフェスティバル『にこたまパンまつり 2017～La Fête du PAIN à Nikotama～』を西館 1F アレーナホールにて開催します。

『にこたまパンまつり 2017～La Fête du PAIN à Nikotama～』は、玉川高島屋 S・C 最大級のパンの祭典で、今年が第 1 回目の開催となります。地下食料品フロアにあるベーカリー店舗に加え、世田谷エリアを中心として地元住民に愛されるお店が一堂に集結します。

会場では、人気ベーカリー店のオーナーたちによるトークイベント「パンサミット」が開催されるほか、各店舗のブースで販売されるパンを、会場内イートインスペースや、緑で気持ちのよい屋上庭園にて召し上がっていただくことも可能です。



『にこたまパンまつり 2017～La Fête du PAIN à Nikotama～』概要

- 開催日：2017年4月22日(土)
- 時間：11:00～16:00(なくなり次第終了)
- 場所：玉川高島屋 S・C 西館 1F アレーナホール
- 出店店舗：世田谷を中心に店舗をもつ約 24 店舗 ※参加店は予告なく変更になり場合があります。
- 内容：①各店の販売ブース
②イートインスペース
③パンサミット(ベーカリーショップオーナー4名による対談) など

★にこたまパンまつり公式 Twitter はこちら！★ <https://twitter.com/nikotamapanfes>

玉川高島屋S・C

★出店店舗一覧★

【玉川高島屋S・C内店舗】(計24店舗/順不同)※参加店は予告なく変更になり場合があります。

- | | | |
|---------------------|---------------------------|-------------------|
| ■オープンベーカリー (お台場) | ■CROSSROAD BAKERY (恵比寿) | ■KOaA (高津) |
| ■小麦と酵母 濱田家 (三軒茶屋) | ■せたがやブレッドマーケット (祖師ヶ谷大蔵) | ■タマヤパン (大阪・岸和田) |
| ■ピゴの店 (本館 B1) | ■VENT DE LUDO (尾山台) | ■Fujiya (桜新町) |
| ■BURDIGALA (広尾) | ■ブレッド&バターファクトリー (用賀) | ■BREAD1st (青山) *1 |
| ■PAUL (南館 B1) | ■ホテルオークラ グルメブティック (本館 B1) | ■BOLSO (野沢) |
| ■満寿家商店 (都立大学/北海道帯広) | ■マヨルカ (二子玉川) | ■ムッシュイワン (立川) |
| ■明治屋 (本館 B1) | ■目黒川ロータス (中目黒) | ■メゾンイチ (代官山) |
| ■La pagnotta (瀬田) | ■タカナシ*2 | ■ネスレコーヒー*2 |

*1 パン関連グッズの販売 *2 ドリンクの提供のみ

★店舗紹介★

Crossroad bakery(クロスロードベーカリー)



恵比寿西の五差路“CROSSROAD”にある、カリフォルニアスタイルのベーカリーが玉川高島屋 S・C に初登場。様々な人・モノ・情報が行き交う交差点(クロスロード)のように、様々な嗜好やスタイルに合ったパンが揃います。販売するパンはどれも、毎日でも安心して口に運んでもらえるよう、パン職人がこだわり抜いた国産小麦を中心に、厳選した 20 種類を使用。

会場では、人気 No.1 の『シナモンロール』(税込 270 円)をはじめ、人気のロールが 3 個セットになった『CROSSROAD BAKERY ロール 3 種セット』(税込 626 円) を数量限定で発売します。

小麦と酵母 濱田家

三軒茶屋に本店を持つ「濱田家」。“真面目にパンを作り続ける”をモットーに、小麦や酵母などの素材を生かした和風総菜パンなどの特徴的なパンを販売しています。

なかでも系列店合計で 1 日に 2000 個を売り上げる人気商品の『豆ぱん』(税込 170 円) は、リピーターファンが多数。もちり・ふんわりとした食感の生地に、ふっくらと炊き上げられたほのかな甘みの黒豆が贅沢に混ぜ込まれ、素朴ながら何度も食べたくなる上品な味の一品です。

※『豆ぱん』は、玉川高島屋 S・C 本館 B1 の姉妹店「HAMADA-YA」でも販売しています。



せたがやブレッドマーケット



“食事に合うパン”をテーマに、一度の食事で食べきれぬ「毎日サイズ」の可愛いパンを提供するお店。味・食感・大きさ・ボリュームをパンごとに変えたバラエティー豊富なラインナップで、和食・洋食・中華・フレンチ・イタリアン、飲み物もビール・ワイン・日本酒といった様々なジャンルに合うように作られています。

たくさんの小さな可愛いパンの中から、その日の食事に合うパンを考えて選ぶ、そんなちょっと丁寧で幸せな時間をくれる、素朴な魅力が詰まったパン屋さんです。

マ ス ヤ 満寿屋商店

どこか懐かしい雰囲気のパンを取り揃えた、十勝産の素材への徹底的なこだわりを持つ北海道生まれのパン屋さん。人気商品は十勝産の牛乳「あすなる牛乳」を使用した『あすなるクリームパン』（税込 180 円）で、パン生地の中にぎっしりと詰まった濃厚でやさしい味のクリームが、口の中で溶けるように広がります。

また会場限定で、新商品の『フロマージュメロンパン』を全国に先駆け先行販売いたします。自慢のカスタードクリームと十勝産の豊かな味わいのよつ葉乳業のクリームチーズがふわふわのパン生地の中に入った、メロンパン好きには堪らない一品をぜひ会場でお召し上がりください。



ビゴの店「オ・プティフリアンディーズ」



フランスの最高勲章レジオン・ドヌールを授与されたフィリップ・ビゴよりのれん分けを認められた藤森シェフがオーナーを務める“甘い魅惑たち”（オ・プティフリアンディーズ）という意味の人気店。

職人の技術が高いベーカリーだからこそ、定番人気はシンプルだからこそお店のこだわりが光る『バゲット』（税込 324 円）。小麦粉・イースト・塩・水のみシンプルな素材で、皮はパリッと薄く、中身はしっとり柔らかい絶妙な食感に焼き上げられています。職人こだわりの、発酵による小麦粉の香りと味わいをぜひお楽しみください。

★会場内トーク対談イベント『パンサミット 2017』★

フィリップ・ビゴ氏の一番弟子であり人気ベーカリーを束ねる藤森二郎氏をはじめ、人気ベーカリー店のオーナー4名によるパンを語るトークショーを開催いたします。

（※詳細は4月13日（木）以降、玉川高島屋S・Cウェブサイト、にこたまパンまつり公式 Twitter にて発表。）

～『パンサミット 2017』 イベント概要～

【日 時】2017年4月22日(土)13:00～

【場 所】西館 1F アレーナホール会場内ステージ

【登壇者】■ビゴの店/藤森二郎氏(株式会社ビゴ東京 代表取締役)

■HAMADA-YA/濱田豊氏(有限会社濱田家 取締役)

■シニフィアン シニフィエ/志賀勝栄氏(Signifiant Signifié シェフ)

■タマヤパン/田中優宏氏(株式会社米麦館タマヤ 代表取締役)

【内 容】パンのトレンドについて(アメリカ・フランス・関西エリア・世田谷エリア)、パンとの出会い、各店のおすすめパンの紹介、 など

