パンは私たちを幸せにする。

le pain nous rend heureux

11月28日は、
日本フランスパン友の会により制定された
「フランスパンの日」です。
深い歴史を持つフランスパン。
その魅力を伝えたいという
職人達の思いからこの日が誕生しました。
今回のはこだてマルシェは、
フランスパンをメインに
其々のこだわりを持って焼き上げた職人たちのパンを
道内各地から集めました。

［フランスパンたちの集い 2026］

11月14日（土）・15日（日） 11：00-16：00

函館 蔦屋書店・中央吹き抜けマルシェ

函館市石川町85 -1

主催／ベーカリークラブ N43°　　問合せ／kaneto.koki@nisshin.com

Hakodate MARCHE
「新しい好き」に出会う、まちの市場。

出店者一覧

※⑭⑮は出店日
※出店者は予期せず変更する場合があります。

パン・エスポワール ⑭⑮
（カスクルート）

●自慢の本格フランスパンや耳まで柔らかい食パンなど、豊富な種類のパンを揃えています。カフェスペースでは、パンやランチメニューが楽しめます。

ぱん屋 WAKKA ⑮
（長ネギバゲット）

●道産小麦、道産ライ麦とあこ天然酵母を使用し、毎日食べても飽きのこない、いわば「白米ごはん」のようなパンを目指してお作りしています。当日は、旬の長ネギを練り込んだミニバゲットもご用意いたします。香り、甘み、旨みをぜひご堪能ください。

ぱんや Becky ⑭
（クロワッサン）

●江差町の小さなパン店です。バター香る16層のクロワッサンは、外はサクッと、中はふんわり、しっとりとした食感です。

パン工房ぽんぱん ⑭⑮
（チョコクルミなど）

●末広町（二十間坂の上り口交差点・電車通り沿い）にあるパン屋です。毎朝7時からオープンしています。今回出品する「チョコクルミ」はバゲット生地にチョコとクルミをたっぷり混ぜ込んだ食べ応えのある商品です。

パン屋きみかげ ⑭⑮
（いちじくとくるみのパンなど）

●当別町にあるパン屋です。今回出品する「いちじくとくるみのパン」は、バゲット生地にいちじくとくるみをたっぷり練り込み、自然の甘さとくるみの風味を感じられるパンです。

ひだまり ⑮
（3種類のライ麦パンなど）

●開店25周年を迎えた地元のパン屋です。道南を中心に北海道産の食材を積極的に使用したパンを販売しております。また、猫モチーフの雑貨も多数販売しております。

コートルミエール ⑭⑮
（バゲットなど）

●私たちのパンづくりは、「たった一人の誰かの笑顔」を思い浮かべることから始まります。その人の暮らしや食卓を想像し、ただ美味しいだけではない「物語を持ったパン」をつくることを大切にし、一つひとつ丁寧にパンを焼いています。

よこいベーカリー ⑭
（栗とほうじ茶のカンパーニュなど）

●ほうじ茶味のカンパーニュに、栗、あずき、くるみを入れたパンです。

チェットベーカリーおもや ⑭⑮
（バゲット、枝豆のバトンなど）

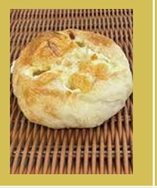
●桜が舞い、ジャズが流れる古民家パン屋です。北海道産小麦粉とフランス産のお塩で仕立てたフランスパンをお届けします。

パンの店ボルケ ⑮
（スウェーデン風シナモンロールなど）

●カルダモン香る生地にシナモンペーストを巻き込んだ、独特の形のシナモンロールです。

ブーランジェリーオーヴェルニュ ⑭⑮
（バゲット、ブリオッシュなど）

●東京の下町のパン屋です。粉にこだわったバゲットや中種を使ったブリオッシュ製品、フランスパン生地を使った「モッチリ塩パンwチーズ」などをご用意しています。



BAKERY coneru ⑭⑮
（芳醇ゴーダチーズのプロヴァンスなど）

●厳選した北海道産小麦と天然酵母を使用しています。生地を低温で長時間発酵させて、小麦本来の旨みを引き出しました。ぜひお試しください。

まどパン ⑭
（全粒粉入りバゲット）

●国産のフランスパン専用粉「さちかおり」と、北海道産キタノカオリの全粒粉、醍醐水を使ったバゲットです。

ノーザンホースパーク ⑭⑮
（栗のリュスティック）

●ラムに漬け込んだドライフルーツと、ナッツ・バニラ・スパイスが芳醇に香るシュトレン、チェリー・ブルーン・ペカンナッツをふんだんに練り込んだシュトレンショコラを今回初出品します。自家製発酵種を用いたバゲット、渋みの少ないクルミを練り込んだクルミバゲットもおすすめです。

マルヤマベーカリー Shian ⑭⑮
（バゲットなど）

●南幌町にある小さなパン屋です。北海道産の小麦3種類をブレンドし、長時間熟成による旨みの濃いフランス生地が特徴です。こだわりのハード生地を使用した、他にはない商品も多数展開しています。

Boulangerie coron ⑭⑮
（とうきびのリュスティック、カンパーニュなど）

●2012年にオープンした札幌のベーカリーショップです。北海道産小麦を100%使用したパンを販売しています。その土地のパンにはその土地の食材が一番合うと考え、小麦以外の材料も極力北海道産のものを使用しています。

ベーカリーショップななかまど ⑭⑮
（白老産かぼちゃを使用したチャパタ）

●白老町にあるベーカリーショップななかまどです。当店は皆さまの毎日の食卓に笑顔をお届けするため、一つひとつ心を込めてパンを焼き上げています。お店に広がる焼きたての香ばしい香りとともに、お気に入りのパンがきっと見つかります。

ベーカリーベル ⑭
（バゲット、リュスティックイノセントなど）

●札幌市西区西野にある、北海道産小麦100%にこだわった創業48年のパン屋です。当店一押しのバゲットは、道産小麦「きたほなみ」「ホクシン」などを数種類ブレンドした生地に、古代小麦（スペルト小麦全粒粉）の香ばしさをプラスしたフランスパンです。

ベーカリーハリー ⑭⑮
（くるみのしずくなど）

●「毎日食べたいパン」をコンセプトに、子どもから年配の方まで、みんなに安心して食べていただけるパン作りを心掛けています。水をたっぷり加え、道産小麦の甘さを存分に引き出した、みずみずしい食感の「高加水パン」がベースになっています。

Boulangerie 緑屋 ⑭
（バゲット、クロワッサン、いちじくと金時豆フランスなど）

●2024年春に岩見沢市にオープンしました。ザクザク食感の香ばしいクロワッサンが一番人気です。他にも、曜日ごとの限定パンや、岩見沢生まれの奇跡の小麦「キタノカオリ」を使用したパンなど、毎日約60種類のパンをご用意しています。

パンのなる木 ⑭⑮
（パン・オ・ヴァン（チーズ））

●パン・オ・ヴァンは、毎年11月限定で販売している、赤ワインを使用したフランスパンです。ワインと相性抜群のチーズ入りです。

panaderia perro ⑮
（バゲットなど）

●ヨーロッパの伝統的なパンから菓子パンまで、幅広く揃えています。自家製のサワー種を使用したライ麦パンやルヴァン種を使用したカンパーニュ、香ばしい味わいのフランスパンも人気です。