



会場MAP



1 CREAM クリーム

群馬・高崎市

注文を受けてから仕上げるドーナツは外はさっくり中はふんわり。二子玉川セレクトベーカリーのために作ったハワイアンリングマラサダが限定初登場! 揚げたて生地にお好みのディップをたっぷりつけて食べる味変も今回だけのスペシャル!

限定ハワイアンリングマラサダドーナツ

4 花の雨 ハナノアメ

兵庫・神戸市

神戸のフレンチレストランで、コースの締めを飾るデザートを手がけてきた菓子職人のショップ。通常はオンラインでしか購入できない焼き菓子をセレクトベーカリーで特別販売。しっとりジュシーなフィナンシェや、繊細な口溶けのチョコサンドは必食。

フィナンシェ チョコサンドクッキー

7 ラウンド食パン工房 パンデマルタ

1/31(土)・2/1(日)

神奈川・小田原市

遠赤外線効果が期待できる富士山溶岩窯で焼き上げたパンはパン本来の水分を内側に閉じこめてふわふわ柔らかく食感を生み出す。国産小麦粉、北海道産生クリーム、北海道産練乳、天然酵母を使用しほんのりと甘い口溶けの良さが特徴です。

スイーツマルタ

2 美瑛 ビエイ

東京・吉祥寺

北海道美瑛町産の小麦を100%使用したパンは希少! タンパク質含有量が高くふっくらもちりとした食感が特徴的。前回も即完売した爽やかな甘みのコーンがこぼれ落ちるほど入ったコーンパンは絶対ゲットして!

美瑛のたっぷりコーンパン

5 HAL'S BAGEL. ハルズベーグル

東京・自由が丘

池尻大橋で行列ができるベーグルカフェの味と製法を受け継いだ自由が丘の人気店が二子玉川にやってきました! セレクトベーカリーのために人気ベーグルトップ10をセレクト! その日限りのサプライズ限定ベーグルも要チェック!

チョコレートナッツ

8 峰屋 ミネヤ

東京・新宿

天然酵母と酒種で作るパンズは外はほんのり香ばしく中はふわっと軽やか。どんな具材も料理も受け止めながら主張しすぎず、肉の旨みやソースの味を最大限に引き立てる。しっとりもちっと食感の峰パンはマストバイ!

パンズ 峰パン

10 北欧はちみつ専門店

札幌

世界一空気が綺麗な国、北欧エストニアの大自然が育んだ非加熱・無添加の生はちみつ。熟処理を行わず生きた酵素を丁寧に瓶詰めし190種類もの栄養成分がおいしく摂取できる。クリーミーな食感と深いコク、優しい甘味、芳醇な香りが広がります!

アーティサンハニー クリーミー生はちみつ

11 Sweet Kitchen スイートキッチン 1/31(土)・2/1(日)

東京・東十条

中種を16時間以上かけてじっくり熟成させ富士山の溶岩窯で高温短時間で焼き上げるハード系のパンは皮がバリッと中はしっとり♪ 一番人気はマツコ・デラックスさんのテレビ番組でも紹介された貝殻型のクリームパン♡

クリームパン

3 小麦農家のベーカリー六左衛門 ロクザエモン

埼玉・行田市

埼玉・行田の地で育った行田小麦を使い素材の力を最大限に引き出すパン作りを行う。全粒粉のパンは香ばしさや滋味深さだけでなく驚くほどやさしい口当たりと自然な甘みが特徴的♪ このパン生地で作ったあんぱんも逸品。

全粒粉食パン「行田小麦」 特選クリームあんぱん

6 天然酵母の蒸しパン屋 しのぱん

東京・府中市

北海道で人気を集めた「しのぱん」が府中に移転。天然酵母で低温長時間発酵させたもちもちもち蒸しパンは秀逸! 数ある中でも人気のマルゲリータが絶品。蒸しパンと合わせて楽しむイタリアンデリも好評♡

マルゲリータ

9 CONCENT MARKET コンセントマーケット

兵庫・西宮市

パンの百名店常連! 国産小麦と自家製酵母で丁寧に発酵させた絶品パンが揃います。地元素材の組み合わせも絶妙。おすすめのオリブ塩バタートーストは、しっとりもちり食感でバターがジュワッと滲み出る逸品!

オリブ塩バタートースト カンパーニュ

14 TERRAS ベーカリー テラス ベーカリー

兵庫・尼崎市

兵庫・姫路発、“食”をトータルで考えるベーカリー。国産小麦とバター風味を引き出した生地に、自社農園野菜の滋味を重ね、料理人や野菜ソムリエの知見で焼き上げる。もちり食パンと野菜たっぷりの季節の惣菜パンは通いたくなる完成度。

全粒粉食パン

16 まちの珈琲 2/1(日) by 世田谷ライフ magazine

東京・世田谷

“まちを味わう”をコンセプトに、いろいろな街の個性や空気感をコーヒーの味わいに落とし込んだブレンドコーヒーシリーズ。目を閉じ、街の雰囲気を感じながらご賞味ください。今回は数ある中から「二子玉川ブレンド」を、二子玉川セレクトベーカリー限定のラベルで販売!

二子玉川ブレンド

19 メルカートピッコロ

大阪・淀屋橋

大阪発、素材の力をまっすぐに伝えるジャムの専門店。果実の産地や状態を見極め余計なものを加えず果物本来の香りと味わいを最大限に引き出す。甘さは控えめはブラッドオレンジマーマレード。国産のブラッドオレンジは珍しく、マーマレードの概念が変わります!

ブラッドオレンジマーマレード

22 LOTUS Coffee Beans ロータス コーヒー ビーンズ

兵庫・神戸市

“甘みを引き出す焙煎”が評判の神戸・六甲に店を構えるスペシャルティコーヒー専門店。人気のロータスブレンドは、やわらかな甘みと程よいコクで毎日飲みたくなる一杯。丁寧に焙煎とテイasting対応も魅力。

ロータスブレンド

24 ベーカリーキッチン FIRO ベーカリーキッチンフィロ

2/1(日) 広島・広島市

昨年12月にリニューアルオープンのおいし広島イチ話題のベーカリー。SNSで人気の種類豊富なあんバターシリーズは全国から大注目! あんバター目当てに県外からも大勢の人が押しよせるほど♡食べたらきつと誰かに話したくなる!

あんバター

12 三宅商店カフェ工房 ミヤケショウテンカフェコボウ

岡山・倉敷市

果物の旬をそのまま映すようにその季節その瞬間にいちばんおいしい果実だけを選び瓶に閉じ込めています。炊き上げは一釜ずつ丁寧に味を調整。仕上げに加えるリキュールが甘さだけではない奥行きのある味わいを生み出しています。

二層仕立てのジャム

15 下鴨茶寮 シモガモサリョウ

京都・左京区

創業安政三年、京都が誇る老舗京懐石料理店のマープルあんぱん。毎週土曜日限定でネットのみで販売されているレアなあんぱんをリアルに購入できる貴重な機会! 甘さ控えめの特製つぶあん丹波大納言を使用、バターをつけて焼けば格別!

あん食パン

17 製パン麦玄 セイバンムギハル 1/31(土)・2/1(日)

山梨・山梨市

山梨県産小麦「かいほのか」を軸に、北海道・青森・熊本など10種以上の国産小麦と無農薬玄米粉を使い、酵母やカスタードまで手づくりのこだわり一軒。なかでも自家製レーズン種で一晩熟成させたバゲットは、粉の甘みとうまみが際立つ、ムギュッとモチっとした食感が印象的。

麦玄バゲット

20 Local Bakery Shonan ローカルベーカリーショナン 1/31(土)・2/1(日)

神奈川・藤沢市

ハード系パン好きに訪れてほしい、湘南の実力派ベーカリー。老舗ベーカリーで修行を積んだオーナーによるサンドイッチや惣菜パンは絶品。素材の組み合わせ、味のバランス、食べ進めときの満足感まで計算された一品です。

はみだしサンド カスタード

23 日新蜂蜜株式会社 ニッシンハチミツカブシキガイシャ

岐阜・安八郡

創業以来はちみつ一筋で培ってきた確かな品質は家庭用はもちろんプロの現場からも長く支持されています。話題の「awaはちみつ」は濃密な泡状の新感覚はちみつ。口にも含むとアカシアはちみつ特有の香りと甘味がフワッと優しく広がります。

awa はちみつ

25 ブーランジェリー クーロンヌ

茨城・取手市

十数種類もの小麦粉をパンによって使い分け自家製天然酵母を使って作るパンは小麦の味がしっかり感じられると大評判。濃縮した赤ワインを加えた色鮮やかなパン生地に、宝石のように散りばめたドライフルーツのフルーティな風味のパンオヴアンはマストバイ。

パンオヴアン

13 パンデアノ パンデアノ

東京・調布市

調布市国領町の超人気ベーカリー。元パティシエが作るパンは素材の組み合わせやこだわり、仕上げの美しさや仕かけの数々が唯一無二! 隠し味にチョコレートが入ったスバイスカレーパンは必食!

自家製カレーパン

16 はなぱん 1/30(金)・1/31(土)

静岡・沼津市

店主はパン職人であると同時に兼業の漁師。自ら漁に出て仕入れた鮮魚を使ったパンをはじめ他では味わえない独創的なパンが並ぶ。看板パンは長時間発酵で焼き上げたフランスパンをベースにしたバケットサンド。

おさかなバゲットサンド

18 bonbon ボンボン

岡山・総社市

パンの街・岡山県総社市を代表するボンボン。素材を生かした確かなパンづくりが支持され、県外からも多くのパン好きが訪れる人気店。名物ナッツフリユイは厚切りバタートーストにしてはちみつ&シナモンを♡まさに語りたくなる味!

ナッツフリユイ

21 COQUELICOT ROUGE コクリコルージュ

三重・伊勢市

元祖バイカラークロワッサンをはじめ趣向を凝らしたクロワッサンの数々が圧巻のまきにクロワッサンの美術館。見た目の可愛さだけでなく味、サクフワな食感も絶品! 昨年即完売のティッシュブレッドや海外で注目のフラワークロワッサンも限定発売♡

バイカラークロワッサン ニューヨークロール

24 AMPEL GRAINFACTORY アンペル グレインファクトリー 1/31(土)

山梨・甲府市

埼玉で人気を博したパン屋が山梨へ移住し、2022年夏に甲府で開業。石臼挽きのフレッシュな全粒粉と国産小麦を使い、発酵と熟成に時間をかけたパンが魅力。ふわっともちり角食パンや、ラムレーズンバターのパンは必食です。

角食パン

26 Happy Bagel ハッピーベーグル

愛媛・西条市

県外のパンイベント参加はセレクトベーカリーのみ! 前回も3時間で完売した大人気店! 自家製糖から酵母をおこし国産小麦と名水から作る低温長時間熟成の生地はしっとりもちり食感。売り切れ必至のマープルベーグルをぜひともゲットして!

マープルベーグル