

パンと都筑区がもっと好きになる2日間

初開催!

都筑区パン祭り



2026 4/18(土)~19(日)

10:00~16:00

※屋根がある会場のため雨天決行

ポツシュフォーラムつづき
プラッツ
全天候型広場 Platz

神奈川県横浜市都筑区中川中央1丁目9番32,33号
(横浜市営地下鉄 センター北駅 徒歩5分)

都筑区パン祭り
公式 Instagram



Check!!
随時情報発信中!
出店店舗の詳しい情報も
こちらで見ることができます

主催：都筑区パン祭り実行委員会

企画運営：(一社)日本パンコーディネーター協会

協力：都筑交通安全協会、ポツシュ(株)、café 1886 at Bosch、勝田サッカークラブ、カネカ食品(株)、

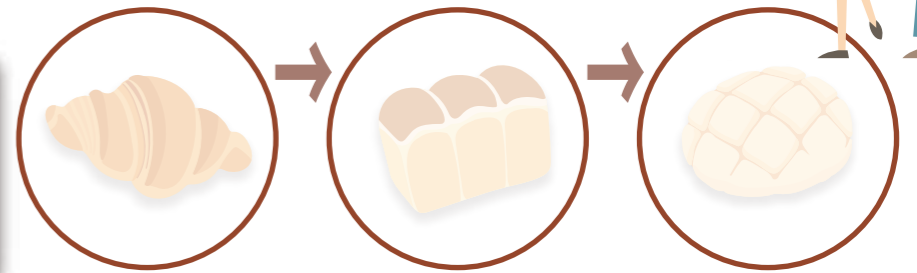
山崎製パン(株)横浜第三工場、アリスタ フードソリューションズ ジャパン(株)、タカナシ販売(株)、(株)ミツパン

後援：都筑区

お買い物スタンプラリーで
有機野菜ジュースが
もらえる!

ベーカリーマーケット
スタンプラリー

ベーカリーマーケット内の各店舗でお買い物してスタンプを集めよう!
3つ以上スタンプを集めると、有機野菜ジュースをプレゼント♪
※景品の交換は受付テントまでお越しください



?? 都筑区パン祭り?
公式グッズ売場へ GO!!

このイベントのために制作した公式パングッズや、パンと相性の良い飲み物をインフォメーションテント横の「都筑区パン祭り 公式グッズ売り場」にて販売! 他では手に入らない特別な記念品として、プレゼントにも最適です♪ **どんなグッズがお楽しみに!**

Brezeln プレッツェル
(ドイツ語でプレッツェン)

リボン状の結び目特徴のドイツ名物のパン「プレッツェル」(ドイツ語でプレッツェン/Brezeln)。塩気の効いたさっぱりとした表面と、もっちりとした内側の食感が特徴。現地ではおやつをはじめ、朝食から夕食まで日常的に食べられています。

バターインプレッツェルを販売!
焼き上がった後に発酵バターを
注入した満足度◎の美味しさ



中に発酵バターが注入されています!

ベーグルのように目が詰まった生地、表面の皮は薄く「リツと歯切れがよく、独特のスモーキーな香りが食欲をそそります。塩味がきいており細くスティック状の形状のため、ビールのお供としてそのまま食べるもよし、少しカリッと焼いて中のバターが染み出した状態もおいしいです。

会場内では
パンにあう飲料も
販売しています

有機JASの厳しい条件をクリアした環境で
育てられた果実や野菜を使用しています。



有機アップル 有機オレンジ 有機にんじん & 有機オレンジ

パン好きシリーズ! 北海道の生乳をふんだんに使用した
パンに相性がぴったりの3種類のミルク飲料をご用意しました。



パン好きの牛乳 パン好きのカフェオレ パン好きのミルクティー

是非、インフォメーションテント横の「公式グッズ売り場」へお越しください!

あらゆる角度からパンの魅力に迫る
パンのガイドブック

「知識ゼロからのパン入門」

監修：一般社団法人 日本パンコーディネーター協会
出版社：幻冬舎
価格：1,430円(税込)

台湾版・韓国版・簡体語版も販売中!

パンの食べ方のアイデアや、シーンに合わせたパンの選び方、世界で食べられているパンの紹介や基本のパンの作り方まで、あらゆる角度からパンの魅力に迫っています。普段からいろいろなパンを食べている方にも新たな発見がきっとあると思いますし、最近パンに興味を持ち始めた方、これからパンを勉強したいとお考えの方にも入門書として楽しく学べます。



パンの正しい知識と、消費者目線を活かした
食べ方・楽しみ方のアイデアを持つパンコーディネーターが考案

食べるプロが考えた

「パン屋さんのための
アイデアサンドイッチ」

監修：一般社団法人 日本パンコーディネーター協会
価格：1,320円(税込)

《本に含まれている主な内容》
○パンコーディネーターが考案したパン屋さん向けサンドイッチレシピ 50種類
○食パン、コッペパン、バゲットのサンドイッチへの加工のコツや販売方法アイデア
○ペーキングの概念と基礎知識
○パンコーディネーターインタビュー、他

全国各地1,000人を超えるパンコーディネーター資格保有者がアイデアを募り、その中でも特に厳選した50のレシピを掲載したものです。パンコーディネーターならではのユニークな視点に加え、「パンと素材のペーキング」という観点から、食パン・コッペパン・バゲットの3種類のパンをベースにすぐにパン屋さんで活用いただけるようなヒントやアイデアを盛り込みました。さらに、店頭での魅力的な売り方やディスプレイのコツなども加え、パン屋さんの現場でも活用できる本を目指しました。充実した内容の1冊に仕上がりましたので、ぜひ、手に取ってご覧ください!



パンコーディネーターは、パンの美味しい食べ方・楽しみ方を提案するパンのプロフェッショナル資格です

パンコーディネーター 検索

