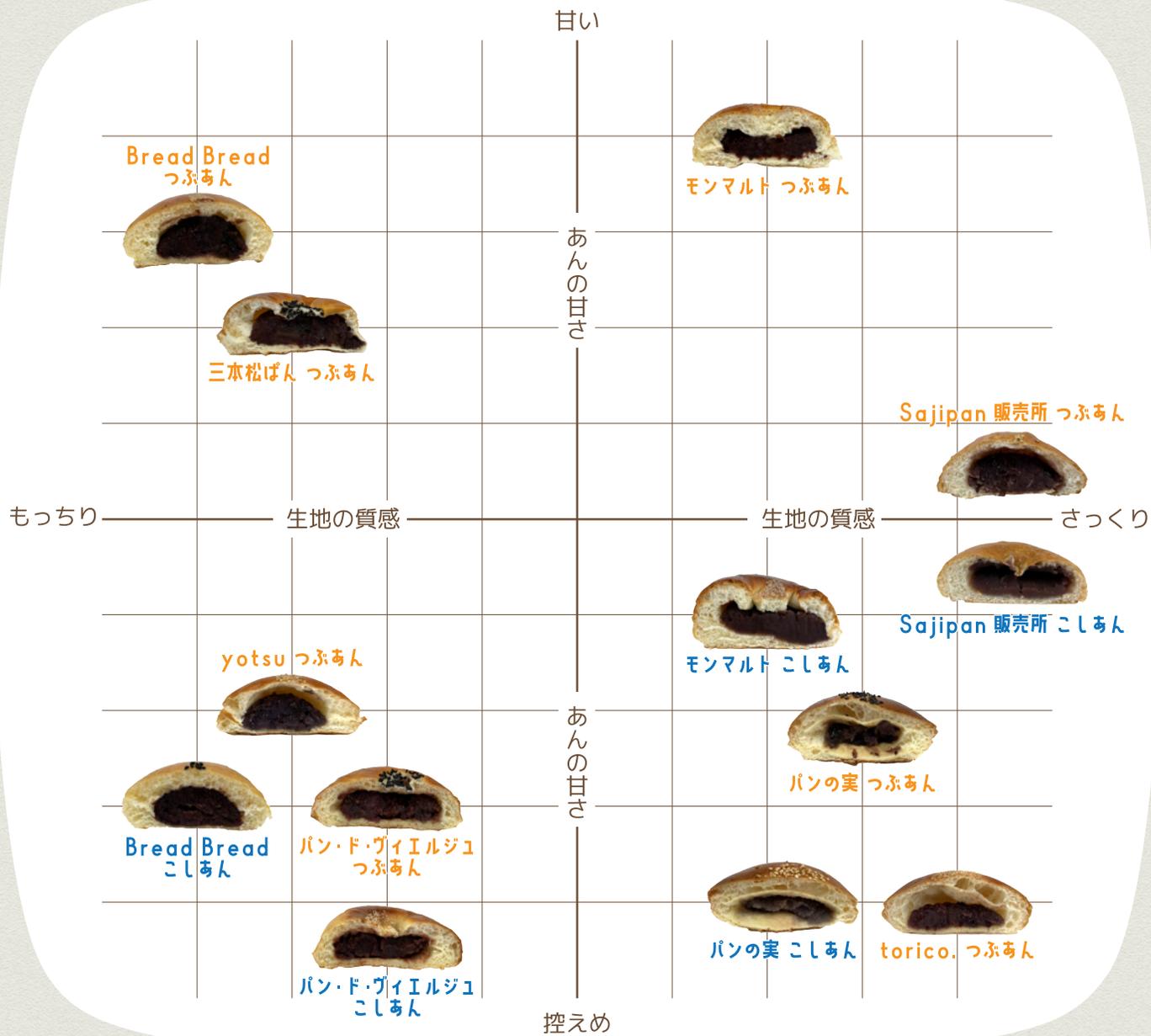


あなたのまち にしのみや^{VOL.4}

スタンプをあつめて
プレゼントをもらおう



西宮あんぱん図鑑



掲載ページ P.3 三本松ぱん P.4 torico. P.5 パン・ド・ヴィエルジュ P.6 モンマルト P.7 Bread Bread P.8 yotsu P.9 Sajipan 販売所 P.10 パンの実
 ※この4象限マトリクスはWow!メンバーが実際にあんぱんを食べ独自に評価、作成したものです。



三本松ぱん

/ 苦楽園 /

あんぱん粒

高温短時間で焼き上げる事で瑞々しくふわっと仕上げた生地になっぴりの北海道産あずきを包み込んだあんぱん。一口かじれば驚く事間違いなしのもっちり食感をぜひご賞味下さい。



お店のオススメパン3選!



湯種食ぱん 345円
外はカリッと中はふわっと理想のトーストができる湯種食パンは、ご購入当日は生でそのまま召し上がるのが一番のおすすめです。



出汁の塩ぱん 152円
塩を入れずに昆布出汁で仕込んだ生地にパラッと振られた岩塩のアクセント。豊かな旨味が深い余韻を残す上品な印象の塩ぱんです。



おにぎりぱん 195円
「ぱん屋は茶色が多いから」と開発された真っ白な生地と海苔が映える2種類のおにぎりぱんは何個でも食べたくなる美味しさです。

※記載の価格は取材当時の価格です

SPEC

価格……173円
トッピング……黒ごま

あんの甘さ……とても甘い
生地の質感……もっちり

奥行9cm



幅9.5cm

生地: あん = 1:1



重さ107g 高さ3.5cm

SHOP DATA

三本松パン

🏠 西宮市松風町 5-6

☎ 0798-72-3072

🕒 7:00-18:00

🚰 水



(撮影 / 中田)

坂の上で出会えるわくわく美味しいカワイイぱん達
住宅街の坂を上ると現れる爽やかなグリーンが目印の三本松ぱん。映画のワンシーンのような店構えで入店前からワクワクします。こじんまりとした売り場に並ぶ美味しくてかわいいうぱん達と、奥の大きな調理台の上で作られるぱん達に店内でもワクワクは止まりません。そして極め付けのワクワクは世界に一つだけのオリジナル自動販売機。なんとぱんが買えちゃう優れものだから売売の多い人気店でも安心。かわいいと美味しいが溢れる三本松ぱんにあなたもワクワクを探しに来て下さい。(文/KT)

torico.

/ 夙川 /

あんぱん

ふっくらとした見た目、絶妙な焼き色が特徴的。あんとの相性を考え、生地にはほんのりと甘味のある菓子パン用の生地を使用。あんには十勝産の小豆が使われています。

お店のオススメパン3選！



シュシュ 227円
フランスパンの生地に5種のドライフルーツを包み焼き上げています。生地と具材の相性は抜群で、ずっしりと食べ応えがあります。



メロンパン 216円
サクサクに焼かれたメロン皮。このメロン皮には隠し味として香り豊かなオレンジピールが練り込まれています。



ポム・ド・テール 216円
オリーブオイルを使った生地にジャガイモを練りこみ焼き上げた重量感溢れるパン。モチモチとした食感がたまりません。

※記載の価格は取材当時の価格です



SPEC

価格……205円
トッピング……ケシの実

あんの甘さ……控えめ
生地の質感……さっくり

奥行10cm



幅10.5cm

生地:あん=1:1



重さ80g 高さ4.5cm

SHOP DATA

torico.

🏠 西宮市大井手町 3-6
ヴァンベル 夙川
B1F

☎ 0798-73-0818

🕒 8:00-19:00

🗓 日・月



素材重視！
ハード系のパンが盛りだくさん
阪急夙川駅から北に歩くこと徒歩3分。半地下にある為、ついつい見逃してしまいがちですが、路面に出ている看板とパンが焼き上がる良い香りがお店の目印です。ガラス張りの明るい入り口と木を取り入れた温かみのある店内が優しく迎え入れてくれます。
店内にはハード系のパンを中心にボリューム感のあるパンが数多く並べられており、どのパンも厚めの生地になっつぷりと具材が練り込まれています。また、店内には焼き菓子コーナーもあり、ラスクやクッキー、ケーキが並べられています。(文MAS)

パン・ド・ヴィエルジュ / 夙川 /

つぶあんパン

みずみずしい「粒あん」は甘さ控えめ。パンの柔らかさ・しっとり感、口の中であんが溶け合う絶妙なバランス。ほどよい歯切れと弾力で食べ応えがあり、満足感を与えてくれます。



お店のオススメパン3選!



角食 280円
「しっとり美味しい」食パン。生クリーム、バター、はちみつの上品な甘さとしっとり食感。パン耳の香ばしさ、歯切れの良さも特徴。



山食 220円
食べ口は軽く、中身は「もちり＆しっとり」。砂糖不使用で、レーズン酵母の風味も感じられる。トーストせずサンドイッチにも◎



桃あんパン 170円
「あんぱん」の概念を超えた爽やかなスイーツパン。桃あんの風味とマスカルポーネチーズがジューシー＆さっぱりとパンに溶け合う。

※記載の価格は取材当時の価格です

SPEC

価格……130円(変動可能性有)
トッピング……黒ゴマ

あんの甘さ……控えめ
生地質感……ややもちり

奥行 9.5cm



幅 10cm

生地: あん = 3:2



重さ 110g 高さ 4cm

SHOP DATA

パン・ド・ヴィエルジュ

📍 西宮市弓場町 1-9
ソレア香炉園 1F

☎ 0798-56-8309

🕒 13:00-17:00

🗓 土・日・祝



西宮の隠れた名店! 住宅街で出会った、進化を続けるこだわりパン

住宅街にあるこのお店は、一見すると「町の素朴なパン屋さん」。しかしその印象は良い意味で裏切られます。パンはどれも、洗練された繊細な味わい。「あん」とマスカルポーネなど、食材の組み合わせに独創的なセンスを感じられるものが多く、新鮮な驚きと感動を与えてくれます。食パンなどの定番パンも常に研究・改良を重ねられているとのこと。それにもかかわらず、多くのパンが百円台という驚愕の良心価格。価格設定や温かい接客からも、お客様への心づかいが感じられます。(文/蛭川)

手作りのパン & クッキー
モンマルト

/ 阪神西宮 /

粒あん

「あんが美味しい」とお客さんに評判のあんぱんは、大阪銘菓茜丸のあんこを使用しています。一口食べれば優しい甘さが懐かしく温かい気持ちにしてくれる昔ながらのあんぱんです。



お店のオススメパン3選!



黒カレーパン 165円

黒胡麻、牛すじ、真っ黒なカレーを使用したその名も黒カレーパン。ピリッと辛めのカレーが美味しく食欲を刺激する人気商品です。



クランチロール 165円

さっくりとした舌触りの大きなデニッシュには、中にも外にもチョコレートがたっぷり。ボリューム満点で学生さんに大人気です。



ホンネット 130円

「クリームが美味しい」と好評の自家製カスタードを使用しているこだわりの一品。生地のお好みでクリームパンを選ぶ事も出来ます。

※記載の価格は取材当時の価格です

SPEC

価格……120円
トッピング……ケシの実

あんの甘さ……とても甘い
生地の質感……ややさっくり

奥行7cm



幅10cm

生地:あん = 3:7



重さ120g 高さ5cm

SHOP DATA

手作りのパン&クッキー
モンマルト

📍 西宮市西田町 1-8

☎ 0798-33-6562

🕒 7:00-19:00

🗓 日



昔ながらのやさしい味と価格の老舗
パン屋さん
西宮市阪急高架下の商店街、夙川サ
ンらいつ、の中にあるモンマルト。
昔ながらのやさしい味と価格のパン
屋さんで、一歩店中に入るとパンの
良い香りに包まれます。市内の高校
の売店にも納品してこられた老舗で、
毎日700個ものパンを焼いていた
当時の事や芸能人が取材に来た事な
ど楽しいお話をたくさん聞かせて下
さったおかみさんのお人柄も魅力で
す。評判を聞きつけ遠方から来るお
客様も多くおられる美味しいパンを
お店近くの西田公園で食べれば特別
なひと時が味わえます。(文)上田)

パン工房 Bread Bread / 甲子園口 /

粒あんパン

国産食材にこだわり作ったあんぱんです。もちろん小麦は国産100%です。発酵の工程を大切に生地はふんわりと焼かれています。あんは北海道十勝産の小豆を使用した粒あんです。



お店のオススメパン3選!



クロワッサン 140円〜
国産はちみつを練り込んだ風味豊かな生地。サクサクとした食感がたまりません。4種類の味が展開されています。



クリームパン 150円
焼き色・膨らみの加減が抜群で見た目から美味しいクリームパン。自家製カスタードクリームを使用。生地とクリームの相性が◎



おやきパン 170円
おやきをイメージした総菜パン。具材は全4種。包まれる具材は季節によって異なり、その時々旬の食材が使われています。

※記載の価格は取材当時の価格です

SPEC

価格……150円
トッピング……ケシの実

あんの甘さ……とても甘い
生地の質感……もちり



SHOP DATA

パン工房 Bread Bread

📍 西宮市甲子園口
2-4-34

☎ 0798-81-3733

🕒 10:00-19:00

🗓 日・祝



陽気なマスターと素材にこだわる無添加パン屋さん
「甲子園口駅から焼きたてパンの香りに連れられて南側に歩くこと徒歩2分。「焼きたて」と書かれた看板が、パン工房 Bread Breadの目印です。Bread Breadでは焼きたて、国産小麦使用、無添加の3つにこだわりパンを作っています。常に焼きたてのパンを提供できるように、その日の客入りを見ながらパンを焼く徹底ぶりには脱帽です。
パンサンドやスイーツサンドも実は隠れた人気商品。コッペパンを使った各種サンドはファンも多く売切れ必至の商品です。(文/K.T.)

yotsu パン製作所

/ 甲子園 /

あんぱん

生地に対して2倍量のあんが詰められた「あんぱん」は、ずっしりと重みがあります。熟成に時間をかけ2段階の工程を経て焼き上げられた生地はしっとりとしています。

お店のオススメパン3選！



極太ウインナー 280円
フランスパンの生地にウインナーを包み、チーズを散らし焼き上げた食べ応えのあるパン。極太ウインナーを丸々1本使っています。



やさしいゆずパン 190円
生地にはゆずピールが練り込まれています。焼き上げ後にパン上部に切れ目を入れ有塩バター、はちみつを投入した人気の商品です。



メップル 300円
クロワッサン生地にリンゴのシロップ煮が包まれています。メープルシロップを塗り焼き上げられた生地はサクサクの食感が特徴です。

※記載の価格は取材当時の価格です



SPEC

価格……160円
トッピング……すりごま

あんの甘さ……控えめ
生地の質感……もっちり

奥行9cm



幅11cm

生地:あん=1:2



重さ117g 高さ4.5cm

SHOP DATA

yotsu パン製作所

📍 西宮市今津山中町
6-22 グランノープ
ル西宮 1F

☎ 0798-38-7235

🕒 10:00-17:00

🗓 月・火・水



種類豊富なパンが特徴。自分の好みのパンと出会える。

今津駅から東に進むこと徒歩5分。駅前を抜け住宅街に差し掛かったところにyotsu パン製作所があります。

yotsu パン製作所では、スイーツ系のパンから総菜系のパンまで種類豊富なパンをまんべんなく取り扱っています。パン生地もソフト系・ハード系と、どちらかに偏ることはありません。そのため、パンの生地と具材の組み合わせに着目しながら、パン選びをすることができます。数多くのパンの中から自分好みのパンを見つげられること間違いなしと言えますでしょう。(文MAS)

手作りスイーツとパンの店
Sajipan 販売所&カフェ

/ 鳴尾 /

松原さんとの あんぱん

神戸の老舗、松原製餡所のあんを使用。北海道十勝産特別栽培小豆にてんさい糖を加えたあんはやさしい甘さ。玄米をブレンドしたパン生地は、玄米と小麦の香ばしさとうま味が味わえる。

お店のオススメパン3選!



塩バターパン 140円

かむとじゅわっとフランス産発酵バター風味が広がる。塩の味わいと生地のさっくり、もちり食感が楽しめる一番人気のパン。



大納言・塩バター 200円

かのご豆を加えた塩バターパン。仏ブルターニュ地方ゲランドの塩を使用。塩のうま味に大粒小豆の甘さが加わり味わい深い。



あん食パン 1580円

きめの細かいやさしい甘みのこしあんが生地に練り込まれた高級あん食パン。完成まで4年の歳月を費やしたそう。予約限定販売。

※記載の価格は取材当時の価格です



SPEC

価格……200円
トッピング……白ごま

あんの甘さ……甘い
生地の質感……さっくり

奥行7cm



幅10cm

生地:あん=3:7



重さ120g 高さ5cm

SHOP DATA

手作りスイーツと
パンの店 Sajipan
販売所&カフェ

📍 西宮市鳴尾町2丁目
18-4

☎ 090-6325-3232

🕒 9:00-18:00

🗓 日・月・祝



パン愛があふれる店主が焼き上げる Sajipan。パン教室も人気。外壁の動物イラストが心なごむ一軒家パン屋さん。明るく親しみやすい人柄のパン職人佐治さんが焼き上げる手作りスイーツ&パンを対面販売で気軽に購入できます。靴を脱いで二階に上がればアットホームな雰囲気のカフェでゆっくり過ごせますよ。佐治さんはパン教室歴十二年、生徒数延べ千人以上おありだそうで、パン教室に参加しパン作り体験が楽しめます。さらに、キッチン設備の整った三階のレンタルスペースではわくわくするような様々なイベントが開催されています。(文/川越)

富士山の溶岩窯の店 season factory

パンの実

/ 鳴尾 /

有機小倉 あんぱん

オーガニックの小豆と砂糖を使った有機小倉あんぱんは、小麦も国産を使ったこだわりのあんぱんです。水を使わず国産牛乳とバターで練り上げた生地ですっきりしています。



お店のオススメパン3選!



田舎食パン 300円

テレビでも紹介された食パン。富士山の溶岩の窯で25分で手早く焼きあがる、もちりしっとりとした食パンです。



フランスパン 200円

ハード系のパンながら水分をもっていてやわらかいフランスパンです。溶岩窯が旨味をもたせてくれます。



クロワッサン 200円

国産小麦を使ったデンッシュ生地を相性抜群の溶岩窯で短時間で焼き上げるクロワッサンは店主の名刺と言える自慢の一品です。

※記載の価格は取材当時の価格です

SPEC

価格……180円
トッピング……黒ごま

あんの甘さ……控えめ
生地の質感……さっくり

奥行10cm



幅10cm

生地:あん = 3:2



重さ100g 高さ5cm

SHOP DATA

富士山の溶岩窯の店
season factory
パンの実

西宮市小曾根町
3-8-24

0798-47-8787

平日 12:00-19:00
土日祝 11:00-19:00

月・火



溶岩窯で焼き上げる！
こだわりの詰まった手作りパンの店
富士山の溶岩で作られた窯で焼き上げるパンは、オーガニック食材とイオン水を使用しており、ミネラル豊富でもちもちしつとりの食感です。溶岩窯は普通の窯よりパンが早く焼き上がり旨味が出るのだそうです。安心・安全・健康なパン作りを目指し、アレルギー対応等のセミオーダーも受けているこだわりのパンは地元保育園にも納めています。こども達の食生活を支えています。常連のお客様にも楽しんでもらえるように、数十種のミニ食パンをはじめとした毎日変わる品揃えにも注目です。(文/上田)

西宮で「つながり・始まる」参加型プロジェクト

「若者応援 BANK」



若者応援BANK
NISHINOMIYA

『西宮に暮らしたい・仕事がしたい・挑戦したい』と思える「若者」が溢れるまちに

団体概要

主に 10 代 20 代の若者の社会参加・体験・就労・挑戦を応援する団体・企業が、提供可能な資源を『若者応援 BANK』にまとめ発信・協働することをもって、若者が踏み出す一歩を応援するまち、西宮を目指す新たな仕組みです。

賛同団体 90 団体以上 /2022 年 6 月時点



Home Page
[どなたでも]



Facebook
[協同者向け]



Twitter
[若者向け]

タウン誌を通じて若者応援 BANK に参加しませんか？

広告掲載で参加

本ページの広告掲載料は全額若者応援 BANK への寄付となります。掲載料金は 1 枠（縦 10 cm × 横 9 cm）500 円です。お気持ちで 500 円以上の寄付も可能です。

タウン誌配架で参加

あなたのまちにしのみやの配架が若者応援 BANK の周知に繋がります。お店、公共の場、個人での手渡し等、大歓迎です。お申し込みやご質問は Wow! HP よりお問い合わせください。(担当：河辺)

家事サポーター 募集

子育てがひと段落したな！と思っている方にピッタリの活動です！

ちょこっと=a little 家事子育ての経験を出し合って、西宮の子育て環境を良いものに変えていきませんか？



活動内容

産前産後、ひとり親家庭へのサポートです。
・家事援助・その他、親子カフェやつどい場など

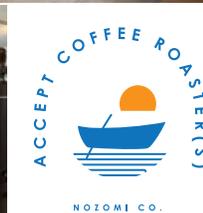
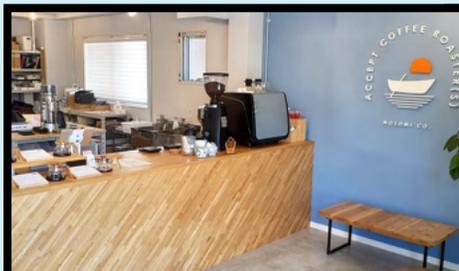
特定非営利活動法人 a little

住所：西宮市川東町 8-10
TEL:090-8192-0385

HP ⇒



メール ⇒



自分のスキルをのびながら誇りをもって働ける場所を目指す、福祉施設（就労継続支援 B 型事業所）を併設した焙煎所です。コーヒー焙煎を通して、お客様・ご利用者様の笑顔づくりをします。

スペシャルティコーヒー豆・ドリンク販売中
施設の見学・体験 随時募集中

アクセプトコーヒーロスターズ
西宮市甲子園六番町 6-10
阪神線「甲子園駅」から徒歩 8 分
Tel : 0798-31-3476
Mail : info@accept-roasters.com

Instagram



Online Shop



西宮市の若者を応援しませんか？ - 編集後記 -

あなたのまちにしのみやを手にとって下さり、ありがとうございます。このタウン誌は、働きたいけれど精神疾患で困っている方をサポートする障害福祉施設 Wow! (ワオ) の就労支援プログラムとして制作しています。タウン誌制作を始めて 1 年が経とうとしています。回を重ねる毎に、私達はこのまち西宮市に詳しくなります。新たな出会いや発見があり好きな場所が増えます。そしていいものを作り届けたいという想いも強くなり、それぞれができる事、したい事、得意な事を活かして作った今号。それをいま読んで下さるあなたがいる。プレゼントに応募してくれるあなたがいる。自分達の活動が届いている。はたらく喜びってこういう事なんだと、生き生きと次号に向け歩き始めた Wow! メンバーの顔を見て思っています。スタンプラリーであなたが美味しいパンに出会えますように。 Wow! HP はこちら⇒



スタンプラリー
Present Campaign

応募期間 2022.8.1 ▶ 9.30

パンと一緒に楽しめる西宮の美味しいコーヒーが当たるスタンプラリーキャンペーンを開催。6種類のドリップバッグを詰め合わせた豪華セットを抽選で10名様にプレゼント。応募条件は、本紙2ページ目の台紙に4店舗以上のスタンプを集めるだけ。「あなたのまちにのみや Vol.4」を持って、誌面掲載のパン屋さんを回るスタンプラリーを是非楽しんで下さい。皆様からのご応募を楽しみにお待ちしております。

10名様に当たる!

ドリップバッグ6個セット
Drip Back Set

応募フォームはこちら

読者プレゼント協力



自家焙煎珈琲

ヒイテミルク



西宮流
NISHINOMIYA TYLE

取材のこぼれ話は西宮流で発信！紙面に書ききれなかった情報を掲載中。

西宮にとことんこだわる情報サイト「西宮流」。西宮流では西宮のまちに関する情報がたくさん紹介されています。Wow!(ワオ)も取材のこぼれ話を連載中。「あなたのまちにのみや Vol.4」ではあんぱんにスポットを当て特集を組みました。紙面に書き切れなかったたくさんの情報を西宮流にアップしていますので、是非チェックしてみてくださいね。



就労移行支援事業 Wow!



または wow2438.com で検索