

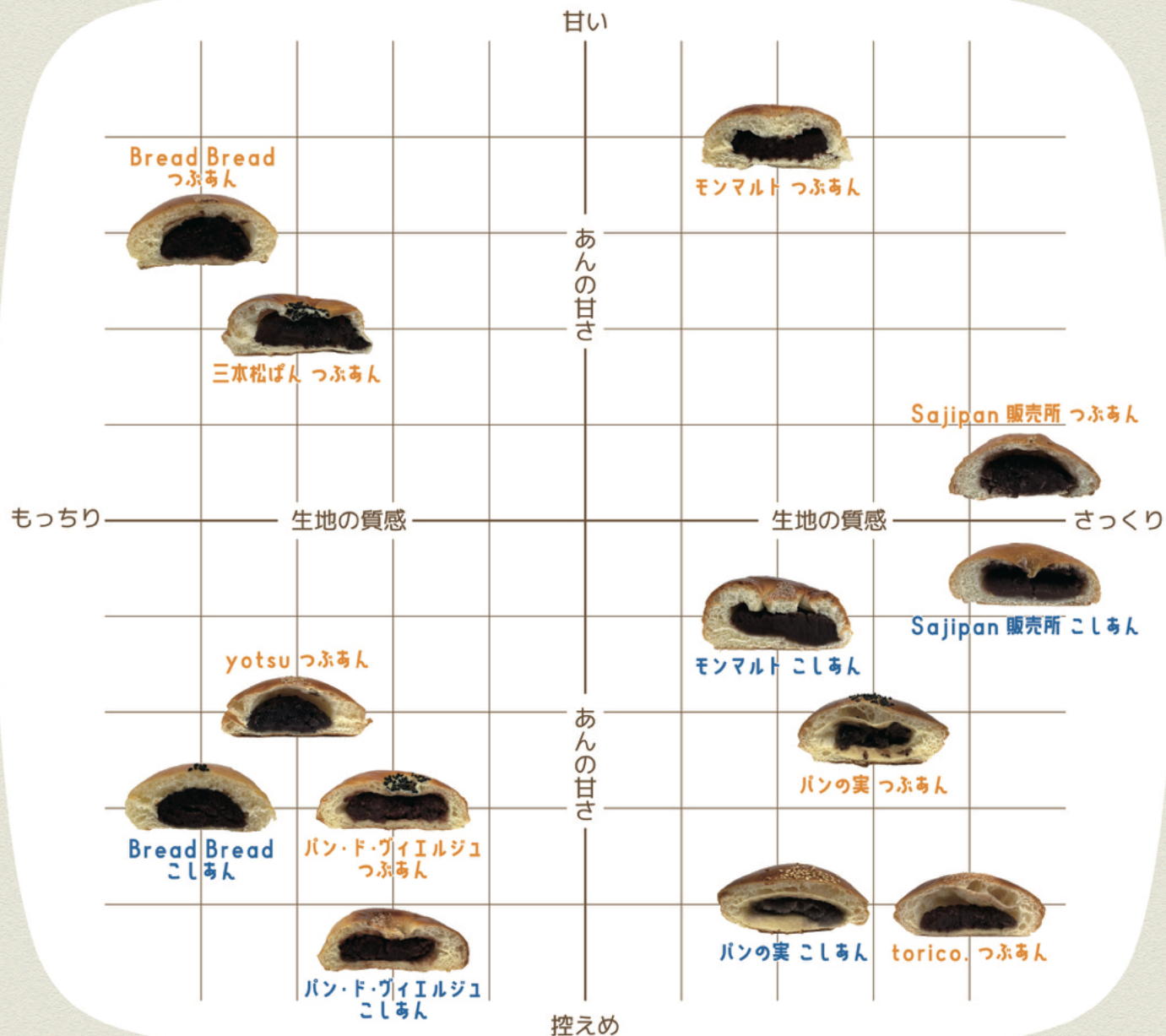
# あなたのまち にしのみや<sup>VOL.4</sup>

わかりやすい版<sup>ばん</sup>



にしのみや  
西宮あんぱん図鑑<sup>ずかん</sup>





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。





さんぽんまつ  
三本松ぱん

あんぱん粒 (173 円)

このあんぱんは、  
しっとりした生地に  
北海道産あずきが  
たっぷり入っています。  
驚くほどもっちりとした  
食感をぜひ食べてみてください。



おにぎりぱん  
195 円  
このパンは白い生地で  
海苔がのっています。  
かわいいおにぎりの形で  
すごくおいしいです。



だし しょう  
出汁の塩ぱん  
152 円  
風味が豊かな昆布だしで  
作ったパン生地と  
少し振りかけた岩塩が  
おいしいパンです。



ゆだねしよく  
湯種食パン  
345 円  
焼くと美味しい食パンです。  
買った当日は  
そのまま食べても  
すごくおいしいです。

さんぽんまつ  
三本松ぱん

じゅうしょ  
住所

にしのみやしまつかぜちょう  
西宮市松風町 5-6

でんわ  
電話

0798-72-3072

えいぎょうじかん  
営業時間

7:00-18:00

やす  
休み

すいようび  
水曜日



さか うえ えいが  
坂の上にある映画のような  
かわいいぱん屋さん

さんぽんまつ みどり かんぱん めじるし  
三本松ぱんは緑の看板が目印です。  
店内にはおいしいパンが沢山あります。  
お店の中ではパン作りも見れます。  
世界に一つだけしかない  
特別なパンの自販機もありますよ！



トリコ  
torico.

あんぱん (205<sup>えん</sup>円)

ふっくらした<sup>かたち</sup>形と<sup>いろみ</sup>色味が

おいしそうなあんぱんです。

生地を<sup>すこ</sup>少しあまく作っています。

<sup>と</sup>十勝産の<sup>さ</sup>小豆を使ったあんこと

<sup>あ</sup>相性の<sup>よ</sup>良い<sup>き</sup>生地です。



シュシュ  
227<sup>えん</sup>円  
フランスパンの<sup>き</sup>生地に  
ドライフルーツが  
たくさん入っています。  
とても<sup>た</sup>食べ<sup>ご</sup>応えがあります。



メロンパン  
216<sup>えん</sup>円  
<sup>ひょうめん</sup>表面はサクサクしています。  
<sup>かく</sup>隠し味で<sup>あじ</sup>オレンジの<sup>かわ</sup>皮を  
<sup>ね</sup>練り込んであるので  
いい<sup>かお</sup>香りのメロンパンです。



ポム・ド・テール  
216<sup>えん</sup>円  
<sup>き</sup>生地に、オリーブオイルと  
ジャガイモが<sup>はい</sup>入っています。  
モチモチとした<sup>しよくかん</sup>食感で  
とてもおいしいです。

トリコ  
torico.

<sup>じゅうしょ</sup>住所 <sup>にしのみやしおおいでちょう</sup>西宮市大井手町 3-6  
<sup>しゆくがわ</sup>ヴァンベール夙川 B1F  
<sup>でんわ</sup>電話 0798-73-0818  
<sup>えいぎょうじかん</sup>営業時間 8:00-19:00  
<sup>やすみ</sup>休み <sup>にちようび</sup>日曜日・<sup>げつようび</sup>月曜日



<sup>そざい</sup>素材にとってもこだわっています！  
<sup>かた</sup>固めのパンの<sup>しゅるい</sup>種類が<sup>ほうふ</sup>豊富です

<sup>みせ</sup>お店は<sup>はんきゅうしゆくがわえき</sup>阪急夙川駅から  
<sup>ある</sup>歩いて3分で着きます。  
<sup>みせ</sup>お店の<sup>ふんい</sup>雰囲気は<sup>あか</sup>明るく<sup>あたた</sup>温かみがあります。  
<sup>しゅるい</sup>種類が<sup>ほうふ</sup>豊富なパンだけではなく、  
おいしい<sup>や</sup>焼き菓子や<sup>がし</sup>ケーキも<sup>う</sup>売っています。



## パン・ド・ヴィエルジュ

つぶ  
粒あんぱん (160 円)

あんこは、甘さ控えめの粒あんです。

パン生地と粒あんが

バランス良く美味しいです。

食感<sup>しよっかん</sup>は、程よい歯切れと弾力<sup>だんりよく</sup>があり、

食べ応え<sup>たごた</sup>があります。



かくしよく  
角食  
280 円

しっとりとした食パンです。  
生クリームとバターと  
はちみつが入っています。



やましよく  
山食  
220 円

トーストせずに  
サンドイッチで食べるのも  
おすすめです。



もも  
桃あんパン  
170 円

桃あんが入った  
桃あんパンです。  
スイーツのような味です。

## パン・ド・ヴィエルジュ

じゅうしょ  
住所  
にしのみやしゅばちよう  
西宮市弓場町 1-9  
ソレア香炉園 1F

でんわ  
電話  
0798-56-8309

えいぎようじかん  
営業時間  
13:00-17:00

やす  
休み  
どようび  
土曜日・日曜日・祝日



にしのみや かく めいてん  
西宮にある隠れた名店  
しゅうたくがい  
住宅街にあるこだわりパン

みせ み め  
お店の見た目は  
「町の素朴なパン屋さん」です。

どのパンも味にあじ  
材料の組み合わせが珍しいパンもあります。  
ざいりよう く あ めずら  
親しみのあるお店です。



## モンマルト 手作りのパン & クッキー

つぶ  
粒あん (120 円)

「あんが美味しい」と

評判のあんぱんです。

大阪銘菓茜丸のあんこを

使用しています。

優しい甘さで昔ながらの味わいで

懐かしい気持ちにしてくれます。



黒カレーパン  
165 円  
辛くて真っ黒なカレーを  
使用した黒カレーパンです。  
牛すじ入りで美味しいので  
とても人気があるパンです。



克蘭チロール  
165 円  
デニッシュ生地の  
食感はさっくりしています。  
たっぷりのチョコレートで  
学生さんに人気のパンです。



ホンネット  
130 円  
こだわりのカスタードが  
美味しいと好評のパンです。  
同じカスタードを使った  
クリームパンもあります。

## 手作りのパン&クッキー モンマルト

住所 西宮市西田町 1-8

電話 0798-33-6562

営業時間 7:00-19:00

休み 日曜日



昔ながらのやさしい味と価格の  
老舗パン屋さん

昔ながらのやさしい味と値段で、  
高校でも販売されていた老舗です。  
芸能人が取材に来られたこともあります。  
遠くから買いにくる人もいます。  
明るくて親しみのある店主さんです。



ブレッド ブレッド  
パン工房 Bread Bread

つぶ えん  
粒あんパン (150 円)

ふんわりとしたパンを作るために、  
特別な工夫をしています。

ざいりょう つか  
材料もこだわりのものを使います。

たと ほっかいどうさん あずき  
例えば、北海道産の小豆や、

100% 国産の小麦粉などを

つか  
使います。



クロワッサン

えん  
140 円～

こくさん ふうみ  
国産のはちみつの風味と  
サクサクしている食感が  
すごくおいしいパンです。  
あじ しゅるい  
味が4種類あります。



クリームパン

えん  
150 円

おいしそうな見た目の  
クリームパンです。  
じかせい  
自家製のクリームと  
きじ あいしょう  
生地の相性がよく合います。



おやきパン

えん  
170 円

おやきに似せたパンです。  
なか ぐざい しゅ  
中の具材は4種あります。  
きせつ あ しゅん しよくざい  
季節に合わせた旬の食材を  
ぐざい つか  
具材に使っています。

ブレッド ブレッド  
パン工房 Bread Bread

じゅうしょ  
住所

にしのみやしこうしえんぐち  
西宮市甲子園口

2-4-34

でんわ  
電話

0798-81-3733

えいぎょうじかん  
営業時間

10:00-19:00

やすみ  
休み

にちようび しゅくじつ  
日曜日・祝日



あんぜん そざい や  
安全な素材にこだわったパン屋さん  
あか てんちょう あ  
明るい店長に会えますよ

あんぜん そざい つか  
パンには安全な素材を使っています。  
や  
焼きたてのおいしいパンを  
う  
売ることが大切にしています。  
こっぺパンサンドは、  
う き にんき  
いつも売り切れる人気のパンです。



ヨ ツ せいさくじょ  
yotsu パン製作所

あんぱん (160<sup>えん</sup>円)

このあんぱんには、  
生地<sup>きじ</sup>の重さ<sup>おも</sup>の2倍<sup>ばい</sup>のあんこが  
入<sup>はい</sup>っています。  
手<sup>て</sup>に持<sup>も</sup>つと重<sup>おも</sup>みを感じ<sup>かん</sup>じます。  
ていねいに焼<sup>や</sup>いた生地<sup>きじ</sup>は  
しっとりしています。



ごくぶと  
極太<sup>ごくぶと</sup>ウインナー  
280<sup>えん</sup>円  
フランスパン<sup>なか</sup>の中に  
ウインナー<sup>はい</sup>が入<sup>はい</sup>っています。  
チーズ<sup>や</sup>をのせて焼<sup>や</sup>きあげた  
食<sup>た</sup>べごたえのあるパンです。



やさしいゆずパン  
190<sup>えん</sup>円  
ゆずピール<sup>い</sup>を入<sup>い</sup>れたパンに  
バター<sup>はい</sup>とはちみつ<sup>はい</sup>が入<sup>はい</sup>った  
人<sup>にん</sup>気<sup>き</sup>のあるパンです。



メップル  
300<sup>えん</sup>円  
クロワッサン<sup>きじ</sup>生地<sup>きじ</sup>に  
リンゴ<sup>に</sup>のシロップ<sup>に</sup>煮<sup>に</sup>が  
包<sup>つつ</sup>まれています。  
サクサク<sup>しょっかん</sup>した食感<sup>しょっかん</sup>です。

ヨ ツ せいさくじょ  
yotsu パン製作所

じゅうしょ 住所  
にしのみや 西宮市今津山中町 6-22  
にしのみや  
グランノーブル西宮 1F

でんわ 電話  
0798-38-7235

えいぎょうじかん 営業時間  
10:00-17:00

やす 休み  
げつようび 月曜日  
かようび 火曜日  
すいようび 水曜日



いろいろなパンがあります。  
じぶん<sup>この</sup>の好み<sup>この</sup>のパンと出<sup>であ</sup>会<sup>あ</sup>えます

あまいパンからあまくないパンまで  
いろいろなパンを売<sup>う</sup>っています。

たくさんのパン<sup>なか</sup>の中から  
じぶん<sup>す</sup>が好<sup>す</sup>きなパンを見<sup>み</sup>つけることが  
できるでしょう。



さじぱん はんぱいじょ カフェ  
Sajipan 販売所&カフェ  
てつく みせ  
手作りスイーツとパンの店

まつばら  
松原さんとのあんぱん (200 円)

あんこは、特別に育てられた  
あずきを使っています。

てんさい糖で作るあんこは  
優しい甘さです。

げんまい ま き じ  
玄米を混ぜているパンの生地は、  
かがお お い  
香りがよくてとても美味しいです。



しお  
塩バターパン  
140 円

かむとじゅわっとフランス産  
のバターの味が広がります。  
しお あじ ひろ  
塩の味わいと、もっちりとした食感が楽しめます。



ないなごん しお  
大納言・塩バター  
200 円

かのご豆が入っています。  
フランスの塩を使っています  
あずきの甘さが加わって  
とても美味しいです。



しよく  
あん食パン  
1580 円

やさしい甘みのこしあんを  
き じ ま  
生地に混ぜた食パンです。  
よやく か  
予約しないと買うことが  
できないパンです。

てつく みせ  
手作りスイーツとパンの店  
さじぱん はんぱいじょ カフェ  
Sajipan 販売所&カフェ

じゅうしょ  
住所  
にしのみやしなるおちょう  
西宮市鳴尾町  
2丁目18-4

でんわ  
電話  
090-6325-32327

えいぎょうじかん  
営業時間  
9:00-18:00

やす  
休み  
土曜日・日曜日・祝日



パンへの愛がいっぱいの店主さん  
パン教室も人気です

かべ どうぶつ え か  
壁にかわいい動物の絵が書かれていて、  
お家のようなパン屋さんです。  
かい くつ うち  
2階のカフェは、靴をぬいでお家のように  
ゆっくり過ごせます。

きょうしつ にんいじょう さんか  
パン教室は、1000人以上が参加しました。



シーズン ファクトリー みるお  
season factory パンの実 (鳴尾)  
ふじさん ようがんがま みせ  
富士山の溶岩窯の店

ゆうきおぐら えん  
有機小倉あんぱん (180 円)

あんぱんの材料には  
しぜん ちから そだ  
自然の力で育ったものや

こくさんひん つか  
国産品を使っています。

き じ りゅうにゅう つく  
生地は牛乳とバターで作ります。

そうするとしっとりした

おいしい生地になるのです。



いなかしょく  
田舎食パン  
300 円  
ふじさん ようがん かま  
富士山の溶岩の窯で  
焼いた食パンです。

とてもめずらしいので  
テレビで紹介されました。



フランスパン  
200 円  
ようがん かま  
溶岩の釜でパンを焼くと  
はやく焼くことができます。  
だから水分があるやわらかい  
フランスパンになります。



クロワッサン  
200 円  
このクロワッサンも  
ようがん かま  
溶岩の窯で焼いています。  
とてもおいしい  
てんしゅ だいひょうさく  
店主さんの代表作です。

シーズン ファクトリー みる  
season factory パンの実

じゅうしょ  
住所 西宮市小曾根町

3-8-24

でんわ  
電話 0798-47-8787

えいぎょうじかん  
営業時間 平日 12:00-19:00

どにちしゆく  
土日祝 11:00-19:00

やす  
休み 月曜日・火曜日



ふじさん ようがんがま や  
富士山の溶岩窯でパンを焼く  
めずらしいパン屋さん

ふじさん ようがん つく かま や  
富士山の溶岩で作った窯でパンを焼きます。  
いおんすい 安全な材料を使って、  
あんしん た  
安心して食べられるパン作りをしています。  
アレルギーがある人も食べられる  
とくべつ つく  
特別なパンを作ることができます。



# 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

西宮市が若者たちにとって魅力的なまちになる事をめざしています

『若者応援 BANK』とは

西宮市で若者の社会参加を応援するしくみです。若者は主に10代から20代です。  
サポーターの大人と若者が集まり、いっしょに活動しています。

この活動をする事が  
若者の応援になっています。

このページの広告収入をすべて寄付しています。

広告を出すことで若者応援 BANK を応援することができます。



若者応援 BANK のホームページはこちらから

## 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ースターズ  
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



## 読者の皆様へ

タウン誌を読んでくださり、ありがとうございます。

タウン誌作りが、こころの病気等で困っている方の働く準備や練習にもなっています。

色々な人に読んでもらいたいと思って、わかりやすい版を作りました。

あなたに楽しんで読んでもらえたら、私たちはとても嬉しいです。



# スタンプラリー Present Campaign

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していました。  
パン屋さんとあわせて、プレゼント協力をしてくれた  
お店にも行ってみてください。

すべての商品価格は取材当時のものです。



自家焙煎珈琲

ヒイテミルカ



## しゅざい はなし にしのみやスタイル よ 取材のこぼれ話は西宮流で読めます

西宮流（にしのみやスタイル）は、西宮市の情報だけを  
発信し続けるWEBサイトです。

西宮流と書いて『にしのみやスタイル』と読みます。

「あなたのまちにしのみや わかりやすい版」に  
書ききれなかった情報を西宮スタイルで連載しています。

西宮スタイルもぜひ読んでみてください。

