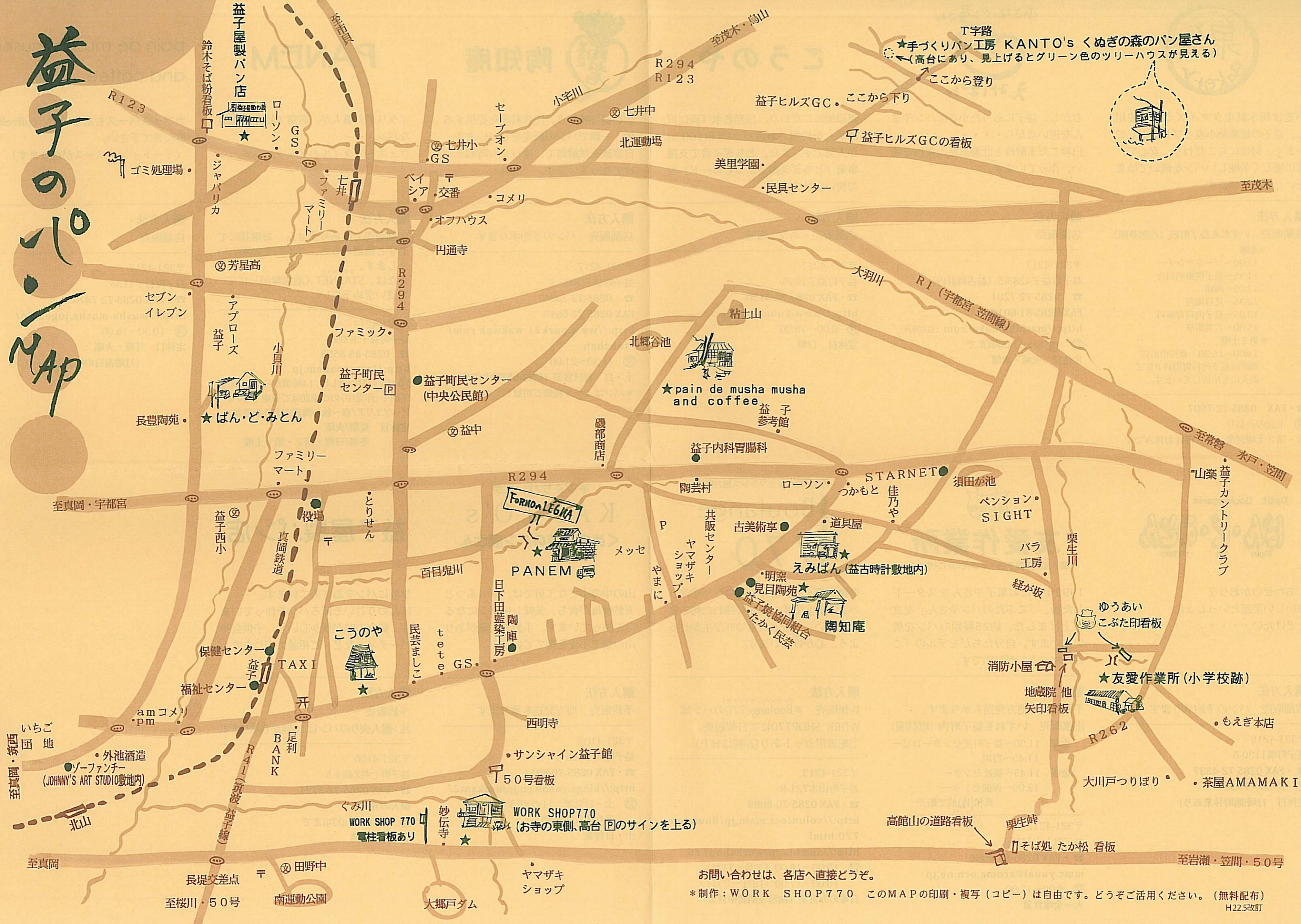


益子のパンMAP



お問い合わせは、各店へ直接どうぞ。
 *制作: WORK SHOP 770 このMAPの印刷・複写(コピー)は自由です。どうぞご利用ください。(無料配布) H22.5改訂



小麦は栃木県産タマイズミspを使用し、益子の無農薬小麦とブレンドしています。酵母にもこだわり、安心で、体に優しく美味しいパンを焼いてゆきたいと思っています。

購入方法

移動販売 いずれも益子町内（地図参照）

*木曜

11:00～ゾーフアンチャー

11:35～益子焼協同組合

12:05～陶庫

12:35～見目陶苑

13:05～益子内科胃腸科

15:00～古美術亭

*第2土曜

14:00～15:30 青空市出店

場所は益子内科胃腸科Pにて

雨天にも出店しています。

☎・FAX 0285-72-7907

☎ 上記のとおり

木・第2土曜営業 *8月はお休みです

小さなパン屋さん



えみぱん

むかし、益子にあった小さなパンやさんを思いながら・・・
白神こだま酵母と北海道産小麦粉を使い、作っています。

購入方法

店舗販売

〒321-4217

益子町益子4283-5（益古時計内）

☎ 0285-72-7201

FAX 0285-81-6010

http://mashiko-dokei.com（益古時計）

☎ 11:00～17:00頃まで

定休日 火曜・水曜

こうのや

無添加にこだわり、日光名水『尚仁沢湧水』を使用。お米パン(米粉100%)が人気です。また、とちぎ子育て支援事業『とちぎ笑顔つぎつぎカード』をお使い頂けます。

購入方法

店舗販売・ネット販売

〒321-4217

益子町益子1695

☎・FAX 0285-72-3150

http://www.kounoya.net

☎ 8:00～19:00

定休日 日曜



陶知庵

碧い器で味わう、田舎料理を提供する他、一郭でパンの販売をしています。自家製天然酵母で、ゆっくり時間をかけて作っています。

購入方法

店舗販売 パンの予約承ります

〒321-4217

益子町益子3053-2

☎ 0285-72-2386

FAX 0285-72-6819

http://www.park21.wakwak.com/

~tohchan

☎ 11:30～21:00

土・日・祝日営業（陶器市期間中営業）

*パンは4～5種類ご用意しております。

PANEM

イタリア人職人が、薪窯で焼く伝統的なパン。
ヴェネトスタイルのピッツェリア。

購入方法

店舗販売ではありません。お電話にて必ずご確認のうえ、ご予約をお願いいたします。
スターネット
または、STARNET（地図参照）にてお買い求め下さい。

〒321-4217

益子町益子3009

☎ 0285-85-8595

http://www.panem.jp

☎ パンのお引渡しは、14時頃からとなります。

午前中(作業中)のご来訪はご遠慮下さい。

ピッツェリア/春～秋の陶器市までの週末

定休日 夏期/火曜

冬期/日曜・第2・第4土曜

pain de musha musha
and coffee ☎

カフェスペースもあるので、coffee飲みに来て下さい。
（イートインスペースが有ります）

購入方法

店舗販売

〒321-4217

益子町益子4135

☎・FAX 0285-72-7874

http://musha-musha.jugem.jp/

☎ 10:30～18:00

定休日 月曜・火曜

（月曜祝日の場合はオープン）

Petit Boulangerie



しあわせのかおりを
おいしい笑顔といっしょに
とどけたい・・・

購入方法

店舗販売 パンの予約承ります

〒321-4216

益子町塙1130-6

☎・FAX 0285-72-4337

☎ 10:00～18:30

定休日 日曜(臨時休業あり)



友愛作業所

(益子友愛洋菓子店・こぶたのパン屋さん)

1999年春にお菓子やさんをスタートした後、「こぶたのパン屋さん」を立ち上げました。約25種類のパンを焼いています。自分たちがモデルの『こぶたマーク』が目印です。

購入方法

予約販売・地方発送も承ります。

出張販売 いずれも益子町内（地図参照）

*水曜 11:30～益子町民センターロビー
11:45～役場

*金曜 11:45～福祉センター

12:00～保健センター

真和(株)前で販売

〒321-4212

益子町上大羽709

☎・FAX 0285-81-8086

mmc.yuuai@aroma.ocn.ne.jp

☎ 9:00～17:00

火～金曜営業

天然酵母パンとフランス地方菓子

Boulangerie 770

国産小麦・天然酵母で作った「手作りパン工房」です。地元で採れた旬の食材を使い、小麦と素材の味が生かせるよう、心がけています。

購入方法

ブーランジュ ナナナマル
店舗販売 *Boulangerie770のパンは

WORK SHOP770にて日曜販売。

宅配専用セットあり(詳細はHP)

〒321-4213

益子町山本721-8

☎・FAX 0285-70-6089

http://volunteer.main.jp/Boulangerie

770.html

http://ameblo.jp/workshop770

☎ 10:00～18:00（3月～11月）

10:00～17:00（12月～2月）

日曜のみ営業（陶器市期間中営業）

手づくりパン工房

KANTO's くぬぎの森のパン屋さん

山の中の小さな工房では、ふつふつと天然酵母が育ち、美味しいパンになる時を待っています。手製の石窯があり、山の畑で小麦を育てています。

購入方法

予約販売 地方発送も承ります

〒321-4103

益子町大平685-6

☎・FAX 0285-70-8211

http://blogs.yahoo.co.jp/arakant2/

☎ 土・日営業 11:00頃から

売り切れ次第閉店

土・日営業

益子屋製パン店

学校にパンをおさめています。
ほんのり甘いそぼろパンを作っています。
給食の味が懐かしい方、子供会やパーティーなど、ご相談に応じます。

購入方法

予約販売

注)個人売りのパンは10個から承ります。

〒321-4106

益子町七井2494-5

☎・FAX 0285-72-5721

個人の方対応

☎ 9:00～17:00頃まで

金曜のみ営業