

特集

BREAD!
BREAD!
BREAD!

鹿嶋にはこだわりの製法のパン屋さんが点在しています。
そんなパンがお召し上がりいただけるカフェもありますよ。

詳細MAP▶ P.12



素材にこだわったパンを提供するパン屋。購入したパンは外のテラス席で食べられます。

国産小麦のみを使用することこだわった隠れ家的なパン屋。

しっとりもちり、風味豊かなパンを追求しているパン屋。

クスッと笑えるネーミングが特徴的な、ごはんにもおやつにもなる手作りコッペパン専門店。

パンに合わせて複数の小麦粉を調合する、フランス仕込みの本格的なパン屋。

サーフボードが目印。店内で焙煎した珈琲豆でストレート&アレンジ珈琲が楽しめます。

山切食パン

24時間かけて発酵させた天然酵母の無添加食パン。



大麦パン

国産小麦粉使用、食物繊維たっぷりのパンは砂糖不使用！食後の血糖値を抑え免疫力を高め、腸内環境を整えてくれる良いこと尽くめのパン。

メロンパン

湯種を加え、じっくり寝かせたもちもち食感の生地に、シンプルな素材で作った素朴な味わいのクッキー生地をのせたパン。



オレンジのミルクロール

生地を牛乳のみで仕込んだ歯切れのよいパン。オレンジジュースで香り付けたカスタードクリームにオレンジピールがたっぷり！

マカダミアパン

旨味たっぷりのフランスパン生地にホワイトチョコと塩バターに絡ませたマカダミアナッツがたっぷり入ったハードパン。



メロンパン

子供からお年寄りまでみんなに人気のメロンパンはリピート率NO.1!

大福ちゃん

ホイップクリームと大福をサンドしたコッペパン。大きな福がありますように！との願いが込められた幸せを運ぶパン。



キング勝

鹿島アントラーズの試合日にだけ登場する「カツ」と「勝つ」をかけたゲン担ぎパン。

抹茶のカスタードクリーム、大納言のデニッシュ

お客様からの要望に応じて復刻したデニッシュ。



Morue モリユ

ラ・ファリーヌ自慢のフランスパンに明太子クリームがたっぷり！食べ応え十分。

無農薬お米マフィン

毎週月・火に登場するマフィンの味は週替わり！写真は小豆と白玉のマフィン。



コッペパン

ラ・ファリーヌのコッペパンにクリームをサンド。大粒ピーナツ、粒あんホイップ、カスタードホイップ、いちごジャムホイップから選べます。

わたぼうし

ベーカリーヌク Bakery nuku

かしまパン

まめ豆ぱん

ラ・ファリーヌ LA FARINE

ケースリーカフェ K3Café

鹿嶋市和837-61
0299-77-7853
営 9:00-14:00
※売切次第終了
休 月・第4火

鹿嶋市荒野1533-241
0299-69-9788
営 8:30-18:00
※売切次第終了
休 水・木

鹿嶋市宮中2071-3
6~9月 7:00-10:00
10~5月 10:00-
※売切次第終了
休 火・水・木

鹿嶋市旭ヶ丘2-2-2
0299-95-9589
営 7:30-売切次第終了
休 日・月

鹿嶋市宮中2038-71
0299-95-7258
営 9:00-16:00
※売切次第終了
休 日・月

鹿嶋市平井1228-47
0299-94-7739
営 11:00-19:00
休 木

24

25

26

27

28

29