

第13回

県内のこだわりパン屋さん大集合!!

# 三重のパンマルシェ

in ベルファーム

10/18日 10:00～なくなり次第終了

小雨決行 / 雨天中止

場所：蚤の市広場

松阪農業公園ベルファーム

〒515-0845

三重県松阪市伊勢寺 551-3

☎ 0598-63-0050 ☎ 0598-58-3712

🌐 <https://www.bellfarm.jp/>



● 開園時間 9:00～18:00 (営業時間は店舗により異なります)  
※ 休園：毎週水曜 (祝日を除く) 12月31日、1月1日



木の実のパン

国産小麦と自家製酵母のパン **木琴堂**

自然の恵みに感謝し、手仕事を大切にしながら、こころとからだにやさしいモノづくりをしています。



渋皮栗ぱん

**Maminka**

自家製天然酵母、オーガニックな材料を使ってフランス産石窯で焼き上げています。



伊賀米紅茶食ぱん

**百姓工房 伊賀の大地**

自家栽培の伊賀米コシヒカリで作ったお米食ぱんやカリカリかりんとう、カラフルポテトチップスは安心安全な伊賀の恵みが詰まった自慢の商品です。



さつまいもとクルミのカンパニー

**ラ・ミシェット**

定番の人気商品からイベント限定商品までたくさんご用意しております。



パンマルシェ限定パンセット 1,000円

Patisserie & boulangerie **Mukai**

パン生地をしっかりと味わっていただきたいのでシンプルなパン作りをしています。



さつまいもとゴマのベーグル 330円

**のこことこ**

国産小麦を使い自家製酵母と少ないイーストで発酵させた水分多めのもちもちパン。



ふたごやコンブレ

～ organic farmer's ～ **Himeshara**

卵・乳・白砂糖・動物性食材・添加物不使用の石窯焼きカンパニー。



**CHIPIE moa**

厳選素材の自家製酵母パンと焼き菓子を販売させていただきます。



**COVOPAIN** ～コーヴォペイン～

自家製酵母のカンパニーや、やわらかいぱんをたくさん焼いています。



こだわり蜜芋のデニッシュ

ブーランジェリー **ラ・パルムドール**

地元食材を使った津市のフランス料理店が作るパンの販売。



**Ryoma パン工房**

笑顔になるかわいいパン、ヒョウ柄パンが人気です。



はちみつ酵母の小さなパン屋 **Siamiel**

はちみつから生まれた酵母。はちみつ酵母専門パン屋はおそらくココだけ。日常に小さな「幸せ見える」パンをお届け。父が採蜜したハチミツもお持ちします。



生地とクリームの選べるコロネ

**Lupoche** (ルポッシュ)

パンとクリームが選べるコロネ屋さんのキッチンカー。もちり柔らかさにこだわったコロネは生地の種類からクリームまで好みの味で組み合わせができます。



SON OF THE CHEESE

**BUY ME STAND MATSUSAKA**

グリルドチーズサンド専門店のキッチンカーです。フルーツとチーズの新感覚な組み合わせをぜひ食べてみて！



気まぐれパン屋 **かのん**

地元食材を使った手作りパンを心を込めてお届けします。



FITNESS CLUB  
AMIY

キッズダンスパフォーマンス  
13:00～ 場所 / 蚤の市広場

ベルファーム直営



パンとほっぺ

【営業時間】  
9:30～15:00  
水曜定休 (祝日はのぞく)



最新情報は  
Instagramへ！

店内で販売しています。

国産小麦、自家製酵母、国産バターを使用、低温長時間発酵でつくるしっとりもちもちのパンはお子様にも安心！



カレーパン

330円



三日月パン

120円



いちじくクリームチーズ

350円

● 表示価格はすべて税込みです。 ● 都合により出店者が変更になる場合がございます。 ● 売り切れ次第終了となります。