

調布・狛江の魅力PR部が紹介！ 美味しいパンは いかがですか

1 社会福祉法人 新の会 ふあんふあーれ



ガラス張りのおしゃれなベーカリーカフェに、生地から手作りの約30種類のパンとお菓子が並びます。ランチタイム(午前11時～午後2時)には、ランチセットもあります。ゲゲの鬼太郎のキャラクターをモチーフにした「ゲゲの鬼太郎の妖怪焼き」は皆さんに愛されています。キャラクターによって中の餡がそれぞれ違い、鬼太郎は目玉おやじ(白玉)入りつぶあんこ、ねずみ男は抹茶生地ごまあんこなどで全6種類あります。

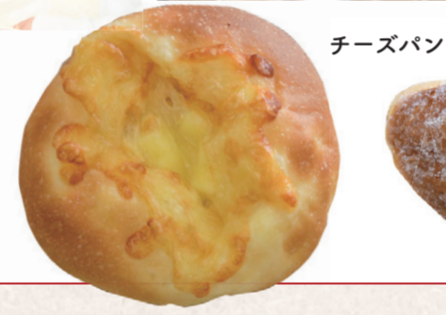
☎午前9時～午後5時
定休日/土・日曜日、祝日
〒小島町1-22-7
☎490-8625



©水木プロ



どれもこれも
美味しそうで迷う



チーズパン



揚げパン



カレーパン

パラハート
ちようふ

障害者が働くベーカリーでは、カフェでの給仕、お菓子・パン作りなどを行っています。売り上げは、そこで働く障害者の給料(工賃)となり、さらなるやりがいにつながります。

☎広報課 ☎481-7301

2 調布市社会福祉事業団 ちようふだぞう (ほっとれ〜る)



京王線国領駅から徒歩5分の「ベーカリー&カフェ・ほっとれ〜る」。

店頭には並ぶパンやお菓子は全て手作りで。店内ではパンと飲み物などを注文し、窓から行き交う京王線を眺めながらその場で食べることもできます。メニューが豊富で、パン、コーヒー、紅茶、アイスクリーム、キッズジュースなどもあり、子どもから大人まで楽しめます。

☎午前11時～午後5時
定休日/日曜日
〒国領町3-19-1
☎487-4655



チーズカレーパン



真下に地下と
地上を行き来する
京王線が見られる！



3色パン



電車パン

福祉作業所は
ベーカリーの他にも
色々あります。

調布市福祉作業所等連絡会

市内の福祉作業所などが連携して、製品受注や販路の開拓、製品開発などに取り組んでいます。市内30以上の福祉事業所が加盟し、市や関係機関との連絡窓口になっています。また、企業や官公庁からの仕事受注窓口となって調整を図り、各作業所の仕事につなげる役割を担っています。



調布市福祉作業所等連絡会

調布・狛江の魅力PR部とは？

若者の目線で市内の魅力を発信することを目的に発足。大学生のメンバーがおすすめのお店やスポットを取材し、市報や市公式SNSで発信しています。

調布・狛江の魅力

PR部がおすすめする市内のベーカリー

※売り切れ次第閉店の場合あり、要確認

3 ブランジェリークープ Boulangerie Coupe



☎午前10時～午後6時 定休日/日曜日
〒西つつじヶ丘4-6-3
☎444-7430



クロワッサン
バター香る生地がサクサク！

カレーパン
カリカリで軽い口あたり！

いちごの
ミルフィーユ
季節によって中の
果物が変わります

4 やさしいパンのお店 PINO

カスタード
クリームパン
一番人気！
出会えたら買うべし！



☎午前8時～午後7時
定休日/月・火曜日
〒国領町4-46-17
☎441-7688



PINO食パン
国産小麦2種類を
ブレンド！



メロンパン
クッキー生地の
サクサク感と口溶け
の良いパン生地が
特徴です

5 ピアン



☎午前7時30分～午後3時
定休日/土・日曜日、祝日
〒布田1-17-12
☎485-7477



3色パン
カスタード、あんこ
もう一つは楽しみ

オニオン
カレーチーズ
カレーを生地に巻き込んだ
焼きカレーパン

バナナブレッド
バナナのクリームを
練りこんで焼いています

食パン
驚きのふわふわ食感。
トーストするとカリカリ。
フード添加物なし

6 布田四丁目ベーカリー



☎午前10時～午後6時
定休日/月・火曜日
〒布田4-24-4
☎446-1444



オニオンチーズブレッド
食パン生地にベーコンを入れて
オニオンチーズたっぷり。
お人気ナンパーワン！

クリームパン
自家製のカスタード
クリームがたっぷり、
手造りパンの王道

7 ブランジェリーテール・ヴィヴァン Boulangerie Terre Vivante 飛田給店



☎午前11時～午後7時
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)
〒飛田給2-14-39
☎426-7610



ミルク大納言
ミルクハース生地に
大納言がたっぷり

チーズカナッペ
サクッとデニッシュ生地
チーズがたっぷり

ブルーベリー
デニッシュ
定番のカスタードと
ブルーベリーがたっぷり

8 フランダース Flanders



☎午前10時～午後8時
定休日/火曜日
〒多摩川5-9-3 1階
☎487-3311



オリジナルサンド
卵を茹でてたっぷり野菜とサンド
イギリスパンを使用

クリームパン
焼いてから、
人気のシュークリームと
同じカスタードクリームを
たっぷり注入

パン屋さんのピザパン
ピザソース、ポテト、オニオン
ベーコンとチーズがたっぷり