

しらすばん

(涼しい時期のみ販売。)

中までぎっしり入ったしらすはもちろん和歌山県産。ほんのり塩味が効いた新鮮なしらすの風味とパンの生地が相性抜群。

あるる21
住所 / 和歌山市和歌浦南2-1-25
電話 / 073-445-3553



モモのデニッシュ

フルーツ王国和歌山が誇るブランド「あら川の桃」をふんだんに使ったサクサクのデニッシュ。落けるような桃が贅沢な味わい。

ブランジェリー フルリール
住所 / 紀の川市桃山町市場309-2
電話 / 0736-66-3233



イチジクのフリュイ

優しい甘さのイチジクにブルーベリーの酸味が効いたフリュイ。デニッシュと和歌山産の新鮮な果実の組み合わせが絶妙。

ブランジェリー イノウエ
住所 / 和歌山市四番丁49
電話 / 073-424-8022



パンダホットケーキ

平成20年にアドベンチャーワールドで生まれた双子パンダをモチーフにしたホットケーキ。南紀白浜空港にお越しの際は是非!
スカイアドベンチャーレストラン
住所 / 西牟婁郡白浜町才野1622-125 (南紀白浜空港内)
電話 / 0739-43-1480

注目の技術で
人気も上昇



**ピノパン
みかん蜂蜜ツイスト**

国内特許取得の発酵済冷凍パン。開発まで10年。解凍不要で冷凍庫からそのままオープン。いつでも焼きたてパンが食べられる。

ブランジェリー ピノキオ
住所 / 和歌山市本町2-1
フォルテファミ内
電話 / 073-432-8380



**古道王子
フランス**

世界遺産として有名な熊野古道で発見された天然酵母を採取・培養しパン酵母として使用。保存料や添加物を一切使っていない。

手づくりパン ピノキオ
住所 / 和歌山市狐島389MYビル1F
電話 / 073-452-7733



無垢の木と珪藻土の壁。天然素材にこだわった店内で、イートインができる。コーヒー豆もオーガニック。焼きたてピザがおすすめ。



フォカッチャ、クロワッサンなど数十種類のパンが焼き上がると、店内は小麦粉の香ばしい香に包まれる。

人気のクーロンヌ。フランスパン生地を王冠型にしたフランスの伝統的なパンで、薄皮・ふんわりが好まれている。奥に写っているのはnagiバゲット、クルミパン。



美しい大島の緑に囲まれたnagi。目の前には黒潮が輝く。爽やかな風を感じながらテラス席でリラックス。ゆっくり流れる時間が心地いい。

「大阪でのサラリーマン時代、僕にとってパンと言えば、忙しい仕事の合間に食べるモノでした。」と話するのはパンとカフェnagi(なぎ)のオーナー山本一喜さん。「ある休日に、山の上のベーカーリーで食べたパンの美味しさに感動し妻にパン屋をしようと言いました。」それを聞いた奥さんは「退職後の心配より、二人で共通の目標ができる。」と大喜びだったという。「一番苦労した事をお聞きすると「もちろん修行は大変でした。でも一番大変だったのは会社を辞める事。両親はもちろん、上司も同僚も心配してくれて...と真剣な表情を見せながら言葉を続ける。「串本の綺麗な海と空、食べ物は何でも美味しい。そして何度も訪れるうちに、この場所が店作りをし

てみたい」と思うようになったとか。
透明な空気感の中、優しく温かい陽の光。遠くに聞こえる波の音。時には強く吹き付ける風。そしてゆったり流れる時間。全てがオファタイムで食べるパン作りのイメージに最適だと思うようになった。
串本の人たちの優しさにも助けられたと言う。開店してまもなく、売り切れない日もあり、「そんな時は知り合いになったお客さんがそのパンを大量に買ってくれたんです。本当に串本の皆さんに助けられているんだなあ」と感じました。「食べる人の心を和ませる料理でありたい。が口癖の山本さん。なるほどnagiのパンは一口ほおばると優しい味がする。

田舎でみつけた

boulangerie



串本は奥さんの実家なのでよく訪れ、この空気感に惚れたという。ぬけるような青い空と緑に包まれた贅沢なロケーションだ。



澄んだ空気の中、スタッフの笑顔もイキイキしている。このチームワークが美味しいパンをつくる原動力。



パンとカフェnagi(なぎ)
住所 / 東牟婁郡串本町大島 1158
電話 / 0735-65-0065