

食欲の秋！富士急ハイランドで秋の2大パンフェス開催！

【第1弾】首都圏の人気ベーカリーが出店！「リサとガスパールのパンフェス」

【第2弾】山梨県内のパン屋が大集合！「ふじさんパンフェス～Halloween～」



富士急ハイランド（山梨県富士吉田市）では、首都圏エリアの人気ベーカリー約20店舗が勢揃いする「リサとガスパールのパンフェス」と、山梨県の有名パン屋36店舗が大集合するパンの祭典「ふじさんパンフェス～Halloween～」を隔週にわたり開催いたします。

【第1弾】リサとガスパールのパンフェス＜開催日：10月12日（土）・13日（日）・14日（月・祝）＞

首都圏エリア約20店舗の個性溢れる人気ベーカリーが勢揃いし、各店自慢のパンを販売いたします。本イベントには、タウン内のベーカリー「カフェ プリオッシュ」も出店。パン好きモデル“パン野ゆり”さんがプロデュースした日本ではまだ珍しいけどフランスでは馴染み深い5種類の新作パンを販売いたします。

【第2弾】ふじさんパンフェス～Halloween～＜開催日：10月26日（土）・27日（日）＞

山梨県内の人気有名店から知る人ぞ知る穴場店まで約36店舗が出店。希少パンや個性溢れる人気パン、焼き菓子などを販売いたします。普段気になっていたけどなかなか買いに行けない遠くの人気店のパンや、いつも行列ですぐに売り切れてしまうパンを一度に購入できるチャンスです。

絶叫アトラクションの待ち時間に人気のパンを頬張るのはもちろん、富士急ハイランドは入園無料なのでイベントだけの立ち寄りも大歓迎です。隔週にわたり開催する秋の2大パンフェスにどうぞご期待ください。

【第1弾】リサとガスパールのパンフェス<開催日：10月12日（土）・13日（日）・14日（月・祝）>



- 日 時 2019年10月12日（土）～10月14日（月・祝）
11:00～17:00（予定）※売り切れ次第終了
- 場 所 富士急ハイランド「リサとガスパール タウン」内
入園口階段下絵本広場
- 料 金 入園無料
- 主 催 富士急行株式会社
株式会社ソニー・クリエイティブプロダクツ
- 協 力 株式会社KADOKAWA
- 参加店舗



<10月12日（土）・13日（日）・14日（月・祝）全日店出>

トライベッカ・ペカリー

（東京都稲城市）

押しは北海道産小麦ゆめちから100%を使用した添加物不使用のベーグル。



※製造工場のため直営販売はしておりません

天然培養酵母パン Blooming Bakery

（山梨県韭崎町）

麹酵母で14時間発酵させた卵、牛乳、マーガリン等不使用のパン。



パリット フワット

（東京都文京区）

見て食べてハッピーになれるようなパンを日々焼いています。



Mi Choripan [ミ・チョリパン]

（東京都渋谷区）

日本で唯一の、アルゼンチンのソウルフード“チョリパン”の専門店。



PANJA

（埼玉県入間市）

パン生地のほか使用する具材は全て店舗で調理。石窯で焼いた最高の食感。



喜福堂

（東京都豊島区）

創業大正5年。ただ真っ直ぐにまた食べたくなるパンを作り続けています。



- Bonjour mojo2 [ボンジュールモジョモジョ] (東京都文京区)
- ラ・ヴィ・エキーズ [La Vie Exquise] (東京都世田谷区)
- レ・アントルメ国立 (東京都国立市)
- 手作り街のパン屋パリジェンヌ (神奈川県横浜市)
- 横浜パンの家 (神奈川県横浜市)
- ユニコーンペーカリー (東京都国立市)
- アンヌアンネ (東京都清瀬市)

<10/12(土)・13(日)のみ出店>

- BAKERY SASA [ペーカリーササ] (東京都渋谷区)

<10月13日(日)・14日(月)のみ出店>

NEW NEWYORK CLUB

(東京都港区)

インスタ映え間違いなしのレインボーカラーペーグルを販売。



<10月12日(土)のみ出店>

ゆいまーる生活館

(東京都八王子市)

知的にハンディのあるみんなと作る安心安全な天然酵母パンです。



- Yuki [ユキ] (東京都稲城市)

<10月13日(日)のみ出店>

ちいさなパン工房 あきらぼん

(山梨県南アルプス市)

主に北海道産の材料を使い、クリームやあんこもお店で手作りしています。



co-mame bakery

(埼玉県新座市)

地元新座市のお肉屋さんや旬の野菜を使った安心安全に食べれるパン作り。



寛 [ヒロ]

(東京都目黒区)

夜間に焼き上げ、いつも美味しい焼き立てパンを配達します。(30食限定)



- ペニーレイン (栃木県那須市)

<10月14日(月)のみ出店>

- Boulangerie Trois [ブーランジェリー トロワ] (東京都墨田区)

※出店者情報を随時更新しております。詳しくはHPにてご確認ください。

https://sp.walkerplus.com/charapa/topics/topics_206731/

※天候の状況により、開催場所や出店店舗の変更およびイベントが中止になる場合があります。

【第2弾】ふじさんパンフェス～Halloween～＜開催日：10月26日（土）・27（日）＞



FUJI-Q×PORTA
ふじさん
パンフェス
Halloween
10/26(土)・27(日)
10:00～17:00 ※売り切れ次第終了
※小雨決行、荒天中止

入園無料

山梨の有名パンと焼き菓子が大集合！
ワークショップ、ダンスイベント開催

■日時 10月26日（土）・27日（日）10：00～17：00（パンが無くなり次第終了、荒天中止）

■場所 山梨県富士吉田市新西原5-6-1 富士急ハイランド ピザーラ前広場

■料金 入園無料

■主催 株式会社富士急ハイランド

<https://www.fujiq.jp/>

PORTA（株式会社武田広告社）

<https://www.porta-y.jp/>

■内容 県内の有名店のパンや焼き菓子の販売の他、県内高校ダンス部やダンススクールによる本格仮装ダンスステージや、小さなお子様でも参加できるハロウィンキャンディブーケのワークショップも同時開催。仮装して来園するとプレゼントもあります。

■参加パン屋一覧

ベーグル奏風

予約販売のみのオーダーメイドベーグル店。味・食感が最高で、希少価値大！

- ・ミイラベーグル
- ・かぼちゃとチーズベーグル
- ・チョコベーグル



どんだけ自己中 甲府店

整理券でしか買えない話題の新店。高級食パン専門店ならではの逸品をゲット。

- ・自己中の極み



両日午後～

ブーランジェリーソリタ

小麦粉をブレンドして作るふわっふわパン♪県産素材を取り入れ安心安全！

- ・チーズカレーパン
- ・県産あけの金時芋の白パン
- ・おぼけパン



丸山パン

古民家パン屋さん。石窯で焼く滋味溢れるパンは外は香ばしく中はもちり。

- ・プレッツェル
- ・クランベリーとオレンジピール、クリームチーズの天然酵母パン
- ・薩摩芋パン



27日限定

コーナーポケット 蕪崎本店

「八ヶ岳ブレッド」が大人気。県産小麦と酵母を使った種類豊富なパンが魅力。

- ・ ガイツパン
（カスタードクリーム）
- ・ 八ヶ岳ブレッド（メープル）
- ・ クロワッサン



野菜パンの店 石窯パン ド・ドウ

着色料・保存料・香料を使わず、野菜本来の色と味の野菜ソムリエが作るパン。

- ・ かぼちゃPIZZA
- ・ ミイラロングソーセージ
- ・ レッドカレーパン
から揚げ入り



アデムク亭

天然酵母のシンプルな滋味溢れるパンは、毎日食べたくなるものばかり。

- ・ いちじくのパン
クリームチーズ入り
- ・ 紅茶のクリームパン
- ・ きなこドーナツ
- ・ 洋なしパイ



パンテーブル

酵母をゆっくりおこし生地を発酵させた国産小麦100%のパンは風味豊か。

- ・ クルリフロマージュ
- ・ きんぴらごぼう
- ・ マロン



手造りパン工房 サンクルー

給食でおなじみの昔懐かしい三角カステラや富士山のおいしい水を使ったパン。

- ・ ミルクデニッシュ
- ・ チーズフランス
- ・ 三角カステラ



小麦工房 木馬

山梨県産・北海道産・熊本産などの国産小麦にこだわりぬく。塩パンが大評判！

- ・ イタリアンパニーニ
- ・ 塩パン
- ・ 塩メロンパン



Silver Spoon

森の中の焼菓子とランチの店。味わい豊かな焼菓子と季節を彩る料理が自慢。

- ・ キャラメルくるみスコーン
- ・ クランベリースコーン
- ・ アソートクッキー



ロジ 寺崎COFFEE

自家焙煎珈琲とレモンの風味と香り漂うケーキを始め、手作りマフィンも評判。

- ・ レモンケーキ
- ・ マフィン

※写真はイメージです



26日限定

YES!BAGEL

北杜市の人気ベーグル専門店。うどんの技術に応用したベーグルはもちもち!

- ・クワトロあんこ フォルマッジョ
- ・キャラメルナッツの
バニラクリーム
チーズベーグルサンド

※写真はイメージです



Live&Bread CHECHEMENI company

植物性の原材料で作る自家製天然酵母と国産小麦100%の素朴なハード系。

- ・山ぶどうとくるみのメランジェ
- ・カシューナッツと
黒コショウのフランスパン
- ・クランベリーの楽健寺
- ・かぼちゃの種のコンプレ



山梨パン工房 モンマーロ

すべてオリジナルレシピで粉から仕込むこだわりよう。お手頃価格で種類豊富!

- ・贅沢バターメロンパン
- ・自家炊き!カスタード
クリームパン
- ・ベーコンチーズロール
- ・しっとりかぼちゃロール



てづくりパン なないろこむぎ

都留文科大学近く。9種類の小麦を使い分けるこだわりのパンにファン多し!

- ・やきそばパン
- ・ポローニャソーセージ
- ・オニオンブレッド
- ・塩パン



Pan e bon

絵本の世界広がる天然酵母パンが女子のハートをつかむ。もちもちの優しい味。

- ・バニララスク
- ・黒糖ラスク
- ・オータムマフィン
- ・おばけパン



26日限定

ポンパドウル

岡島百貨店のBIF、今年50周年を迎える。粉から生地を仕込み焼き上げる。

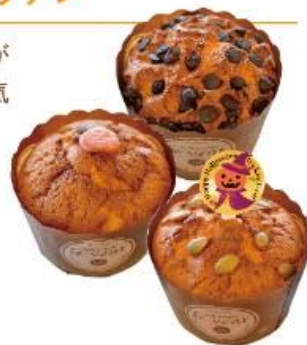
- ・カップ de プチウィンナー
- ・チョコクロワッサン
(5個入)
- ・ハロウィンパイ



ル・ヴァン

しっとりもちもちマフィンが評判の有名店。不動の人気No.1はチョコチップ!

- ・チョコチップマフィン
- ・キャラメルマフィン
- ・バナナマフィン
- ・あまおうマフィン
- ・かぼちゃマフィン



パン工房 李音

名物ラウンドパンが大人気。パンの具材は安心安全な食材ですべて手作りする。

- ・メープルラウンド
- ・キーマカレーパン
- ・甲州ワインビーフカレーパン
- ・スイートポテトデニッシュ



丸十パン 本店

大正10年創業の老舗。名物
レモンパン始め、昔ながら
の素朴な味に癒される。

- ・サクサクメイプル
- ・レモンパン
- ・かぼちゃあんぱん



ぶどう畑のパン屋さん hana panda

26日限定

自家農園の果物や野菜を
使ったパンはキャラクターや
惣菜系、ハード系と多彩。

- ・チョコチップメロンパン
- ・くりくりボール
- ・むらさきいろ葡萄パン



ちいさな工房 あきらぱん

26日限定

看板犬あきらくんがいる
店。北海道産の材料で手作
り、子どもが大好きなパン。

- ・あきらぱん
- ・赤ちゃんのおしりパン
- ・ベーグル(ドライトマト)
- ・ハロウィンスイート
パンプキン



いえぱん実粉

26日は午後～

住宅街の一角で対面販売す
る。地産地消の添加物を使
わないパンはママご用達。

- ・ミルクパン
- ・巨峰入りぶどうパン
- ・自家製ドライトマトの
フォカッチャ
- ・厚焼きかぼちゃ



ラ・ブーランジュリー

フレンチレストランの自家製
パン。添加物不使用、本場
を感じる上質な味わい。

- ・トマトエビ
- ・フランスパン
- ・クロワッサン



tobira

お菓子と天然酵母パン。店
舗を待たずマルシェやイベ
ントのみでお目見えする。

- ・かぼちゃのベーグル
- ・むらさき芋のパン
- ・季節のマフィン



Sugar Loop

週末しか開かない超レアな
隠れ家菓子店。可愛すぎる
けど、ちゃんとおいしい!

- ・シュガーポップ
- ・スティッククッキー



黒富士農場 ※当日プレーンは小さいサイズのみ

自然豊かな農場でのびのび
育った新鮮オーガニック卵
を使った自慢のスイーツ。

- ・ショコラバウムクーヘン
- ・森の木霊 プレーン
- ・森の木霊 イチゴ
- ・ハニーナッツタルト
- ・オレンジタルト



OrganicCafe ごぱん

玄米菜食カフェのオーガニックパン。小麦と水で作るパン種や酒粕酵母で浄化。

- ・かぼちゃ蒸しパン
- ・さつまいも蒸しパン
- ・蒸しパンプレーン



山のパン屋 桑の実

卵・乳製品を使わず、山梨県産の小麦と自家製の酵母で作った体に優しい味。

- ・リスのおやつパン
- ・ココアリッチ
- ・フルーツバトン



パン工房 稔

乳製品や卵を使用しない長時間発酵で熟成したハード系は、小麦の旨味が増す。

- ・ドッグ
- ・ショコラリング
- ・キューブ
(クリームチーズとオレンジピール)



パン工房 ブローニュ

忍野八海近くの老舗。忍野村の名水や地元素材を活用するのが最大のこだわり！

- ・よもぎ小倉あんロール
- ・ダブルコロネ



八ヶ岳シフォン工房 月のひるね

八ヶ岳の地鶏の卵で、しっとりやわらかに焼き上げたシフォンケーキの専門店。

- ・シフォンケーキ
(ハロウィンバージョン)



カフェ&ギャラリー 昼のふくろう

よつ葉バターたっぷりサクサクのパイで地元産りんごを包む絶品アップルパイ。

- ・アップルパイ
- ・マロンパイ



アトリエアニーズ

リンゴぎっしり、ひんやり冷た〜いアニーズの逸品、アップルカスタードパイ！

- ・アップルカスタードパイ
「パリス」



KITCHEN CAR



ふわふわのロールケーキで有名なクルルがキッチンカーでふじさんパンフェスに登場！

【富士急ハイランド営業データ】

- 営業時間 9:00～18:00（毎週土曜は21時迄営業）
※季節により異なります。詳しくはWEBサイトをご覧ください。
- 休園日 10月無休
- 料金 入園料無料
フリーパス：おとな 6,200円、中高生 5,700円、小学生 4,500円、
幼児・シニア2,100円
- 交通 車／新宿から中央自動車道で約 80 分、河口湖 IC に隣接
東京から東名高速道路・御殿場 IC、東富士五湖道路経由で約90分
バス／新宿から高速バスで約100分、富士急ハイランド下車
東京駅から高速バスで約110分、富士急ハイランド下車
※首都圏の他、名古屋、関西等30ヶ所以上から直通バス運行中
電車／JR中央本線大月駅で富士急行線に乗換富士急ハイランド駅下車
大月駅から約50分
- お問合せ 富士急ハイランド TEL：0555-23-2111