

パン屋さんが選んだ、本当においしい冬パンはどれだ？

冬のパン屋大賞発表！！

発表：2016年11月9日（水）→11月29日（火）

大丸東京店 地階 ほっぺタウン ポール・ボキューズ前

9月21日（水）に大丸東京店にあるベーカリーショップ5店舗のパン職人、販売員が自店以外のパンを試食し、美味しさ、コストパフォーマンスの視点で評価しました。今回試食会に参加したパンは〈ポール・ボキューズ〉〈銀座木村家〉〈メゾンカイザー〉〈カーラ・アウレリア〉〈PAUL〉、各ショップ5種類、全25種類の厳選した冬にふさわしいパンから「パン屋大賞」が決定しました！ライバルたちが認めた、冬に食べるべきパン、ベスト5をご紹介します！

第1位



もちもち生地で鶏肉のハンバーグを包み、チーズフォンデュソースとときのこのホワイトシチューをたっぷりのせたボリュームのある一品！
〈カーラ・アウレリア〉
鶏ときのこのホワイトシチューハンバーグ324円/地階

チーズフォンデュソースが濃厚でおいしい！

ハンバーグが丸々一個入っていてガッツリ系男子でも大満足！



選考会の様子

第2位



しっとりメープルパンにクルミを入れて香ばしく！最後にブリュレに仕上げました！ほろ苦い甘さのスイーツパンです。
〈ポール・ボキューズ〉
クルミとメープルのミルフィーユブリュレ仕立て216円/地階

第3位



小豆とバターホイップがベストマッチ！一度食べたらハマる美味しさ。
〈銀座 木村家〉
あんバターホイップ226円/地階

第4位



ふわっと香るシナモンとホワイトチョコの甘さがお互いを引き立てています。香ばしいナッツの食感がアクセント。
〈メゾンカイザー〉
デリスペカン302円/地階

第5位



フランス産小麦100%使用！チーズたっぷり、もちもち生地のフランスパン！
〈PAUL〉
パン・オ・フロマージュ410円/地階