

■ 期間限定ポップアップショップ(ニューマン新宿 2F エキナカ パンまつり特設会場)メニュー例

3月24日～3月26日
東京・用賀 (世田谷区)
【MAISON KUROSU】

初出店

手亡白餡バター
¥410(税込) **SPÉCIALITÉ**



フランス産発酵バターをふんだんに使用し、もちりとしたミルクィな味わいの生地にもココのある手亡白餡とバターを挟みました。
クリームのような味わいと、もちもちのパンとの融合を楽しめます。

3月19日
神奈川・鎌倉
【BREAD IT BE】

初出店

BIBバゲット
¥345(税込) **SPÉCIALITÉ**



5種類の国産小麦をブレンド。内2種類は自家製粉。
長時間発酵により小麦の味を最大限に引き出した滋味深い味わいのバゲット。

3月26日
東京・代々木上原 (渋谷区)
【マンマーノ】

初出店

クロワッサン
¥374(税込) **SPÉCIALITÉ**



本場フランス仕込みのふっくらとした多重層がこだわり。
繊細な優しい味は朝ごはんにぴったり。生地は3日間寝かせた後焼き上げ。国産発酵バター使用。

3月16日
東京・池尻大橋 (目黒区)
【TOLO PAN TOKYO】

パンまつり
限定

クロッカ
¥350(税込)



パンまつり限定商品。「カリカリとした」を追求した時イメージしたのが柿の種。柿の種の音は中を空洞にしているからなんだそう。このクロッカは上・中・下の三層仕立て。上下を三折2回の荒い層にし表面をカラメリゼ。中心部はクリームチーズを包むことで水分が蒸発し空洞しに仕上げた。分解再構築をした新しい形のクロッカ。 ※中のクリームは変更となる場合がございます。

3月24日～3月26日
東京・代官山 (渋谷区)
【GARDEN HOUSE CRAFTS】

塩バターメロンパン
¥320(税込) **NEXT BREAK**



パンくも一押し隠れた逸品。
バターと卵を贅沢に使用したブリオッシュ生地、サクサクのパニョのクッキー生地が乗ったメロンパン。隠し味に有塩バターを包み込んで更にリッチな味わいに。

3月16日～3月19日
栃木・那須
【ペニーレイン】

アップルローズ
¥560(税込) **NEXT BREAK**



人気のベーカリーには定番のブルーベリーブレッド以外にもおいしいパンが盛りたくさん。
サクサクのパイ生地にもバターソテーしたリンゴをたっぷり！
シナモンダマンドをアクセントに。

■ ニューマン新宿既存ベーカリー 限定商品

【LE PAIN de Joël Robuchon】
ニューマン新宿 1F

限定復刻



しらすとハーブのピザ
¥550(税込)
旬のしらすをバジルとディルのソースで仕上げた、ハーブ香る薄焼きピザです。

販売期間：
3月16日～3月26日

【ベーカリー&レストラン 沢村】
ニューマン新宿 2F フードホール

限定復刻



ガーリックノア
¥356(税込)
※イトインの場合は
¥363(税込)

バゼリ、エシャロット、にんにくを含むバターをクルミを贅沢に練りこんだ生地を絞り、焼き上げました。
オープン当初からの人気商品が、今回ニューマンパンまつり限定で待望の復活です。
販売期間：3月16日～3月26日

【PAUL】
ニューマン新宿 2F エキナカ (改札内)

先行発売



クルヴェット〜滴〜
¥496(税込)
※イトインの場合は
¥506(税込)

もちりとした多加水の生地、バジルソースとエビ、アスパラガス、プチトマト、ジャガイモをトッピングした当店おすすめのお惣菜パンです。

■ パンマニア「パンくん」とニューマン新宿のコラボレーション第2弾！

前回到続き、パンマニアで、パンの個人Instagramアカウントのフォロワー数3.3万人の「パンくん」とコラボレーション。今回はショップの選定からご協力いただきました。

パンくん
Instagramアカウント
@pan.commu



①「パンくんの子もパン」限定販売！

通常はオンラインでしか購入できない、パンくんのごだわりが詰まった「パンくんの子もパン」をニューマン新宿パンまつりにて限定販売いたします。出店日：3/24～3/26

②リーフレットでパンくんのおすすめポイントをチェック！

たくさんの美味しいパンを知り尽くしたパンくんによる、ニューマン新宿のベーカリーとパンまつりポップアップショップのパンのおすすめポイントを、リーフレットにてご紹介いたします。パンくんならではの視点のおすすめコメントは要チェック！（リーフレットはニューマン新宿館内のリーフレットラックにて3月1日～設置。）

③パンくんのInstagramでもパンまつり情報を随時更新！

パンくんのInstagramアカウント (@pan.commu) でも、随時パンまつりの情報をご紹介しますので、ニューマン新宿公式Instagramとあわせてぜひご覧ください。

■ LUMINE AGRI MARCHEでもこだわりのパンや、パンと一緒に楽しみたいグロッサリーをご用意！



【開催日時】2023年3月23日(木)～3月26日(日)

【開催場所】ニューマン新宿 2F 貫通通路 (JR新宿駅 ミライナタワー改札を出てすぐ)

JR新宿駅ミライナタワー改札を出てすぐ、徒歩0分の場所で毎月開催しているルミネアグリマルシェ。ルミネアグリマルシェは、「愛せるものを食べましょう。」をコンセプトに地域の生産者と首都圏のお客さまを結びながら、食の出会いと学びの機会をつくります。

パンまつり期間中のマルシェでは、埼玉県川越市でつくられた個性豊かなパンに加え、パン好きな方へ向けて、パンと合わせてさらにおいしいグロッサリーを豊富に取り揃えます。

【出店予定ショップ ※一部抜粋】

※出店日・展開商品は予告なく変更になる可能性があります。

最新情報は「LUMINE AGRI MARCHE」公式のFacebook(<https://www.facebook.com/lumineagri>)、Instagram(https://www.instagram.com/lumine_agrimarche)をご確認ください。



- 「パンのかほり」3/25 (土)：埼玉県川越市で手作り・無添加にこだわり毎日丁寧に焼き上げた食事パン・菓子パンを計10種類展開します。素材そのものの美味しさをぜひご賞味ください。
- 「SEASON」3/23 (木)～24 (金)：バゲットや焼きたてのパンをより美味しくする、海藻を練り込んだクラフトバター「三陸海藻バター」等をお持ちします。三陸海藻バターを使ったサクッ、ほろっ、のライトな食感の「海藻バタースコーン」も一緒にどうぞ。
- 「丹沢HERBS」3/23 (木)～25 (土)：シンプルなパンにぴったりの「心身一如」、甘いパン等の調理パンと相性が良い「いっぶく」など計6種類のハーブティーをご用意しております。様々な組み合わせをお楽しみください。
- 「さぬき市観光協会」3/23 (木)～26 (日)：香川県さぬき市より、食事の邪魔をせず飲みやすい万能赤ワイン「さぬきワイン ソヴァージュ・サグルーズ2022」をお持ちします。ブレッド&バターやブレッド&オリーブオイル等に合わせるのがオススメなワインです。
- 「LOCAL SPOON」3/24 (金)：無農薬小麦と北海道十勝産の亜麻仁シードの香ばしい香りが同時に楽しめるザクザク食感のスコーンや、バゲットに合う純国産粒マスタードと国産亜麻仁オイル漬けの香り高い生胡椒をお持ちします。
- 「茶の利」3/25 (土)～26 (日)：渋味がパンに良く合う、静岡県春野町産「パンに合うお茶」、八女茶を練り込んだ煎茶あんを包んだ「煎茶あんぱん」をご用意いたしております。
- 「HANAP」出店日未定：「千葉県産純粋はちみつ」「カカオハニーペースト」「フレーバーハニー」など、パンの楽しみがもっと広がるちょっと贅沢なはちみつ製品をご用意しております。
- 「Pangaea」3/23 (木)～26 (日)：青森県南部地方に伝わる豆と米粉で作った「豆しとぎバター(3種)」。青豆、黒豆、金時豆それぞれが持つ豆本来の風味豊かな甘さと、バターとの絶妙なハーモニーを味わえる「豆しとぎバター」をパンに合わせてお召し上がりください。

■ 人気のパンのお供がもらえる！デジタルスタンプラリー開催

パンまつり期間中、デジタルスタンプラリーにエントリーの上、
パンまつり参加ショップ3店舗でご購入いただきスタンプを集めると、
抽選でおすすめのパンのお供をプレゼントいたします。（※数量限定）

この機会にニューマン新宿にてパン屋めぐりをお楽しみください。

デジタルスタンプラリーのエントリー・詳細はこちら

<https://stamprally.digital/newoman-shinjuku?sr=489>

※3/16 11:00～サイト公開



〔開催日時〕2023年3月16日(木)～3月26日(日)（※景品がなくなり次第終了）

〔プレゼント引き換え場所〕2F インフォメーションカウンター

〔プレゼント例〕

トラヤあんスタンド「あんペースト[こしあん]」など①～③の計3種からお選びいただけます。

（※なくなり次第終了）

①トラヤあんスタンド「あんペースト[こしあん]」…

とらやのあんをなめらかに。小豆の風味を感じていただけるよう、小豆・砂糖・寒天のみでつくりました。プレゼント例：
食事にもおやつにも、ご自由にお楽しみいただけます。
トラヤあんスタンド「あんペースト[こしあん]」

②ベーカリー&レストラン 沢村「ストロベリージャム (Mサイズ)」

上質なストロベリーをふんだんに使った贅沢なジャムです。

ワインレッドに仕上げたゴールデンジャム、大粒のイチゴをバルサミコトリキュールを使いじっくりと仕上げました。

③VERVE COFFEE ROASTERS「ORIGINAL DRIP BAG」3種詰め合わせ

ヴァーヴ コーヒー ロースターズのブレンドがいつでもどこでも気軽においしく楽しめるドリップバッグです。



【関連リンク】

・YouTube(NEWoMan Official ニューマン公式) <https://www.youtube.com/channel/UCQncY-MPs9bnzK3ACh9rPhQ>

・ニューマン新宿公式ホームページ <https://www.newoman.jp/shinjuku/>

・ニューマン新宿公式インスタグラム https://www.instagram.com/newoman_shinjuku/

【一般のお客さまからのお問い合わせ先】

ルミネ・ニューマン代表電話 Tel. 03-5334-0550（代表）