

**神戸ならではの特別体験を提供する『神戸のとびら』
神戸 6 店のパン職人が作る新年の南フランス伝統菓子
「クーロンヌ・デ・ロワ」食べ比べ会を開催
～各店で店頭販売も実施～**

一般財団法人神戸観光局が運営する、着地型観光プログラムのプラットフォーム『神戸のとびら』。神戸のベーカリー6店舗が集結し、「クーロンヌ・デ・ロワ」をテーマにし、新年を祝う特別企画として行われる本イベントは、今年度で3回目の開催を迎えます。

フランスで新年に食べられる「クーロンヌ・デ・ロワ」は、王冠を模したリング状のブリオッシュにフルーツやあられ糖をあしらった華やかな伝統菓子で、祝いの象徴とされています。今年はこの甘味タイプに加え、食事としても楽しめる塩味タイプ「クーロンヌ・サレ」も登場。甘味と塩味、異なる魅力を持つ2種類のクーロンヌを一度に楽しめるのが今年の特徴です。



神戸のベーカリーが作る「クーロンヌ・デ・ロワ」

また、より多くの方に両商品を味わっていただきたいという思いから、2026年1～2月に参加6店舗で店頭販売を順次行います。

【第3回 神戸を代表する6名のパン職人が贈る南フランス伝統菓子「クーロンヌ・デ・ロワ」を味わう会 ～甘味と塩味、12種類のクーロンヌ食べ比べ～】

◇日程：2026年1月21日（水曜）

◇会場：御影公会堂

◇定員：36名 ◇参加費：6,800円

◇参画店舗（50音順・敬称略）

イスズベーカリー	井筒 大輔
グルマン	池田 匡
ケルン	壺井 豪
サ・マーシュ	西川 功晃
ブレッドデイズ	三渡 勇樹
ブーランジェリーレコルト	松尾 裕生



◇概要

神戸にある6つのベーカリーが集結し、新年の南フランス伝統菓子「クーロンヌ・デ・ロワ」と塩味アレンジ「クーロンヌ・サレ」の2種類を味わう特別イベント。各店が趣向を凝らした全12種類の食べ比べとともに、パン職人による素材や製法のこだわりを伺います。



お申し込み方法

公式サイトの予約フォームより、氏名、電話番号、参加人数等を入力の上、お申し込み
神戸のとびら公式サイト：<https://kobe-door.feel-kobe.jp/>

※電話、FAXでの申込受付はなし ※所定の期日以降はキャンセル料金が発生

【各店舗での販売について】

2026 年 1 月 20 日（火曜）～2 月 2 日（月曜）の間、参加 6 店舗で両商品の店頭販売を順次行い、イベント参加者以外の方にも味わっていただける機会を設けます。

※販売期間は 店舗ごとに異なります。

※詳細は決まり次第、神戸のとびら公式サイトにてお知らせします。