

テーマは「秋に食べたいパン」

2026秋のパン屋大賞発表

2026年9月30日(水)～10月27日(火)/大丸東京店 地階食品ほっぺタウン

【特設ページ】<https://www.daimaru.co.jp/tokyo/panya-taisho/>

大丸東京店には6か所のベーカリーがあり、取り扱いの商品数はなんと300種類以上。そんなベーカリーで働くスタッフ、パン屋さんなど総勢40人が、自分の働くブランド以外のパンを9月3日(木)に試食し、「味・見栄え・食感・香り・コスパ」の5項目で評価・採点しました。テーマは「秋に食べたいパン」。秋らしさあふれるパン18種類がエントリー。5項目の総合評価によるランキング1～6位と見た目1位を発表します。



1位

黒ごまを練り込んだフランスパン生地に鳴門金時芋を巻き込み、ザラメ糖をトッピング。黒ゴマ入りの香ばしい生地とほくほくの鳴門金時芋が甘みを引き立てます。

〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉

贅沢鳴門金時のカリッとスティック1個313円

・口に入れた瞬間カリッとして塩味が広がったのが良かったです。甘みと塩味のバランスが最高でした。
・ザラメの食感とおいもの風味でしっかり感じられて美味しい。大きさもあるので食べごたえもありそう。



2位

大丸限定商品。さわやかなレモンと優しい甘さのカスターを使いました。

〈ドンク〉ぷちレモンカスター100gあたり378円

・見た目はかわいらしく、味もレモンクリームがさわやかで一番好みど真ん中でした。
・レモンの風味が良い。食感もちふわで良い。
・しっかりとレモンの味、皮の食感があり、デニッシュ生地とよく合っていた。



3位

カナダ産メープル入りのフィリングを折り込んだフレンチトーストをブリュレしました。どこを食べてもメープルの味がするメープルを大満喫出来る商品です。

〈ポール・ボキューズ ベーカリー〉カナディアンメープルミルフィーユ1個345円

・香りが良い！食感もしっとりしていて食べやすい。大きくて値ごろ感ある!!
・香りがよくて、甘さもちょうどよくおいしかったです。
・香りも良く、味もしっかりメープルがして美味しかったです。お値段もGOOD!!



4位

・さつまいも、クルミ、りんごの3種も味わえて、パンもしっかり味があって1つで満足のボリューム。
・価格も手頃で、この一品で秋を感じることができる。また素材も打ち消し合うことなくそれぞれをしっかりと味わえる。

さつまいも、クルミ、りんごを長時間発酵の生地に混ぜ込み、小さな輪にして焼き上げました。〈PAUL〉プチ・クロンヌ・バタート・ドゥース1個388円

・シャインマスカットの甘みと苺の酸味をコクのあるレアチーズが包み込んだサンドイッチで美味!!
・シャインマスカットと苺の組合せにレアチーズを合わせたことで、素材の味が引き立てられ美味しかった。

6位



生クリームではなく「レアチーズ」を使用しており、生クリームが苦手な方もサッパリ召し上がっていただけます。季節限定マスカットと人気の苺も相性ピッタリ。〈メルヘン〉シャインマスカット苺のレアチーズ1個648円



5位

オレンジピールを練り込んだアールグレイが香るパン。〈メゾンカイザー〉アールグレイオランジュ1個388円※販売予定数各日30

・パンのしっとりにオレンジの甘さとほんのリアルグレイがとても相性が良い。
・程よい弾力のあるもちりパンで、甘みもありとても美味しかったです。

見た目1位



・季節感があり、クリームもしっかり味があり、まろやかでした。見た目も可愛いです。
・安定の美味しさ。子供も喜ぶお土産にも良い。コストパフォーマンスもありがたい。売れそう。

かぼちゃ風味のしっとり生地で、まろやかなかぼちゃプリンクリームを包みました。

〈木村屋總本店〉おばけかぼちゃ1個351円

【取材に関するお問い合わせ先】大丸松坂屋百貨店 大丸東京店 首都圏PR広報(榎本・宮川・藤井)

TEL 050-1782-0000(大代表)