

え！辛いあんぱん！？第7回夏のパン屋大賞！ カライパン対決 TOP5発表！

7月18日(水)～8月28日(火) / 大丸東京店 地階ベーカリー

今回で第7回目となる「パン屋大賞」！テーマは夏にぴったりなカライパン対決！5つのベーカリーのスタッフ40名が他の店舗のパンを試食し、味やコスパを評価する試食会を開催しました！今回は特別枠として、一番カライ激辛大賞や、バイヤー押しの特別賞も登場！投票したスタッフのコメントと共にご紹介します！

さっぱりした夏野菜がいい！

1位

新作



穀物を散りばめた生地粒マスタードなどを塗り、グリルチキンと茄子をサンド。〈PAUL〉サンド・グレーネ(プーレ・オーベルジーヌ)540円

パンそのものおいしい！

2位

新作



コチュジャンソースで鶏と野菜を和えた、ボリューム満点の惣菜パン。〈ポール・ボキューズ〉ジャーマン・チーズダッカルビ324円

甘辛ダッカルビ×チーズに食欲全開！

カレーの辛味と野菜の甘みが絶妙！

3位

新作



ターメリック&ナッツ入りの生地、夏野菜を閉じ込めて食べ応えアップ。〈メゾンカイザー〉キュルトウマカレーサンド486円

生地と具材の組み合わせが斬新！

4位

新作



ピリ辛ちりめんじゃこ入りのカンパーニュと、わさびが香るマヨネーズが◎。〈カーラ・アウレリア〉わさびとちりめんじゃこのリュスティック270円

肉のゴロゴロ感がたまらない！

5位



トロットとした牛すじ&チリコンカンは、バターが香るデニッシュと相思相愛。〈メゾンカイザー〉ミートデニッシュ410円

一番カライ！激辛大賞

強烈な辛味は後からくる！

新作

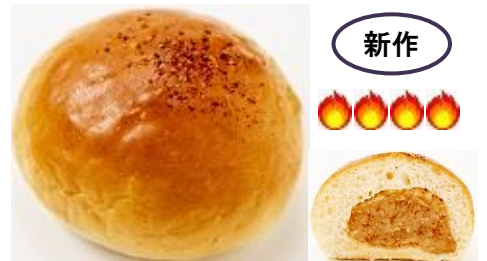


一味唐辛子を加えた激辛カレーを、カレー粉入りのパンにかけて仕上げました。〈カーラ・アウレリア〉火山噴火カレー540円

バイヤー特別賞

遊び心にも程があるが、想像以上にうまい！

新作



酒種酵母を入れた生地一味唐辛子を混ぜて、甘くないピリ辛テイストに仕上げました！〈銀座木村家〉辛味あんぱん216円

🔥 = 辛さ

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店 PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

浅海・宮川

首都圏 PR 広報 dmaa243@jfr.co.jp