

レディオキューブ FM三重×日産三重会

三重県内の
おいしい
パン屋さん
22店舗出店！

店舗情報は裏面を
ご覧ください。

**パン
まっり
in
メッセウイングNHW**

同時開催中！
詳しくは裏面を
ご覧下さい！

2026 9.12(土) - 13(日)

一部 10:30～ 二部 13:00～

※商品には限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。
※出店店舗及びイベント内容は予告なく変更になる場合がございます。
※お支払いは現金とPayPayの使用が可能です。

開催場所

津市産業・スポーツセンター

メッセウイングNHW（メッセウイング・みえ）

三重県津市北河路町19番地1

アクセスの詳細はこちらから▶

主催・お問合せ

レディオキューブ FM三重 ☎059-225-5533

パン屋さんの情報番組「つながる三重のパンめぐり」毎週木曜17時27分頃放送中!

**パンまっりの最新情報は
Instagramをチェック!▶**





パン生地にお砂糖、卵、乳製品、油脂類を使用せず添加物も無添加のこだわりの全粒粉パン屋さんです。



さびん
桑名市新西方2-1



当店は安心安全にこだわり、小麦、砂糖、塩は国産材料を使用し無添加でフィリングも自家製となっております。



パン工房KOKO
桑名市西別所296-1



三重県産小麦粉、国産バターなど地元産材料をメインに使用「お母さんの手作り」パン屋さん。



なもパン
桑名市城山台121



桑名にある塩パン専門店です。塩パンだけで随時8〜12種類、おかず系から甘い系まで揃っています。



ヒラノベーカリー
桑名市多度町小山台1丁目4-18



全商品を豆乳をベースで作リ、キッシュには豆乳クリーム、バターサンドには豆乳バターを。米油や地元産の鶏卵など体に優しい物を作っております。



caccaさんのキッシュです。
四日市市富州原町7-9
モトマチスタンド1F



地域の食材や、安心・安全な材料を使って、お客様に愛される居心地の良いお店作り心がけています。



Bakery & Cafe
かぜのテラス
四日市市下海老町字平野109-8



北海道産100%の最高級生クリーム、国産小麦100%無添加の生地とこだわり、ふわとした生地と口溶けの良い生クリームは相性抜群です！



クジラドライブイン
四日市市松原町1-1



フランス風ではない本場のフランスの味を。素材選びからこだわった本場フランスのクロワッサンやカヌレが自慢。



ドミニクドゥーセの店
鈴鹿市南江島町17-30



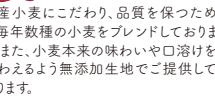
すべての生地「細胞の若返りエキス」と呼ばれる100%オーガニックの極みフミン酸フルボ酸を使用しました。



1000sticks
鈴鹿市西条6-40



国産小麦にこだわり、品質を保つために毎年数種の小麦をブレンドしております。また、小麦本来の味わいや口溶けを味わえるよう無添加生地でご提供しております。



Marbre Lapin
マープル・ラパン
鈴鹿市中旭が丘3丁目10-26



鈴鹿市の小さなパン屋さんです。看板商品コロネを中心にパン生地は柔らかい口溶けの良いパンを揃えています。



ルポッシュ
鈴鹿市西条4丁目10
マルカビルディングD1



世界初！生地がお餅のように伸びる焼きドーナツです。食感も生餅のようなレア食感です。



ギャルソン・ドール
津市一身田上津部田1470-17



朝焼を立てにこだわったパイ菓子やフランス菓子を作っています。生クリームたっぷり練り上げたスコーンも人気商品です。



アトリエ プティタプティ
津市安濃町田端上野987-78



フランス産、ドイツ産小麦と低温殺菌牛乳、有機フルーツを使用しココにしかないパンを目指しています。



ブーランジェリー ヒローズ
津市半田243-1



国産小麦と天然酵母のパンです。白砂糖は使わず安心・安全な材料を使い無添加で身体に優しいパン作りを心がけています。



Chou Chou
津市久居野口町2477-1



毎朝焼き上げる自慢のこっぺぱんに30種類のメニューで、皆様のお越しをお待ちします！



わしの津こっぺ
津市久居本町1396-2



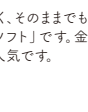
赤ちゃんからおじいちゃんおばあちゃんまで、安心して食べて頂けるベーグルを笑顔と一緒にお届けします。



アトリエ・ウフ
伊賀市土橋741



看板商品はほんのり甘く、そのままでも美味しい食パン「モアソフト」です。全曜日限定の菓子パンも人気です。



ブレッド・カメイダー
ブレッド・カメイダー
松阪市川井町828-7



大正9年創業、松阪市にある長栄軒のベーカリー&カフェです。食事パンや菓子パンなど幅広く揃えております。



Bakery&Cafe
ローゼンボルグ
松阪市中央町453



三重県産「エシノカリ」を主体に国産小麦のみで焼き上げました。



パンとほっぺ
松阪市伊勢寺町551-3
松阪農業公園ベルファーム内



三重県産と北海道産小麦を使い自家製酵母と少なめのイーストで発酵、水分多めのモチモチパンです。



NOKOTOKO
多気郡多気町可相127



素材選びから始まるコクリコルージュのパンづくり。幾通りもの試作を重ねた本物の味わいをお届けします。



コクリコ ルージュ
伊勢市御園町王中島字垣溝766

W101.6×H46.2mm