



レディオキューブ FM三重

おいしい  
パン屋さん  
20店舗  
集合♪

# パンまつり

入場  
無料

イオンモール鈴鹿  
30周年の  
オリジナルパンも  
お楽しみに!



2026.10.24(土)・25(日) | イオンモール鈴鹿 1F 中央コート

第1部 ▶ 10:00～ 第1部は専門店街中央にお並びください 第2部 ▶ 12:00～ 第3部 ▶ 14:30～

※商品の数には限りがございます。売り切れの際は何卒ご容赦ください。 ※お支払いは現金とPayPayの使用が可能です。  
※出店店舗およ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。予めご了承ください。

主催・お問合せ レディオキューブ FM三重 ☎059-225-5533

パンまつりの最新情報は  
Instagramをご確認ください! ▶



MIE\_PANMATSURI

24日(土)  
25日(日)  
第1部～第3部で  
出店店舗が  
異なります!

# レディオキューブ FM三重 パン まつり



イオンモール  
鈴鹿30周年の  
オリジナルパンも  
お楽しみに!

※写真は全てイメージです  
※出店店舗およ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



24日第1・2部  
25日第1～3部



**桑ばん**  
桑名市新西方2-1



24日第1・2部  
25日第1～3部

国産小麦のクロワッサン

当店は安心安全にこだわりの、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



24日第1～3部

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



24日第1・3部

自家製酵母を使ってフランスの伝統的な製法で素朴なパンをお作りしております。



**猫に小パン**  
三重郡菰野町小島658



24日第1部のみ  
25日第1～3部

全商品を豆乳をベースで作る、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**  
四日市市富州原7-9  
モトマチスタンド1F



24日第1～3部

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



24日第2部のみ  
25日第1～3部

北海道産100%の最高級生クリーム、国産小麦100%無添加の生地こだわりの、ふわっ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



25日第1～3部

駅前すぐのマンション1階にあるパン屋ロキ。地域の皆様に便利な町のパン屋さんとして親しんで頂いています。



**パン屋 Roki**  
四日市市本郷町1-7 グリーンベル1F



25日第1～3部

四日市小古曾の小さなパン屋です。蟹江町の「ボンレヴェック」で修行したシェフの焼くバグエットが自慢です。



**カサネベーカリー**  
四日市市小古曾5丁目27-13



24日第2・3部  
25日第1～3部

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



24日第2・3部  
25日第1～3部

すべての生地に「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。



セussticks  
**1000sticks**  
鈴鹿市西条6-40



24日第1・3部  
25日第1～3部

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描いています。



**ルポッシュ**  
鈴鹿市西条4丁目10  
マルカビルディングD1



25日第1～3部

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



24日第1～3部  
25日第1～3部

朝焼き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 プティパティ**  
津市安濃町田端上野987-78



24日第1～3部

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



24日第1～3部  
25日第1～3部

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ています!



**わしの津こっぺ**  
津市久居本町1396-2



24日第2・3部

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。金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



24日第2・3部

三重県産「ニシノカオリ」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



24日第1・3部

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**  
多気郡多気町相可127



24日第1～3部  
25日第1～3部

素材選びから始まるコクリコルー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。



**COQUELICOT ROUGE**  
コクリコ ルージュ  
伊勢市御園町王中島字垣溝766