

レディオキューブ FM三重

店舗ごとに
**BLACK
FRIDAY**に
ちなんだ黒いパンを
ご用意してます!

パン まつり

2025 **11.22** **土**

第1部 ▶ 10:00~ 第2部 ▶ 13:30~

第1部で列にお並びいただき、入場できなかった方には第2部に
優先入場いただける整理券を配布いたします。

※入場の待機列はディオワールド側入口のみとなります。

※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。

**イオンモール四日市北
1F 専門店街中央通路**

四日市市富州原町2-40

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!

パンまつりの
最新情報は
Instagramを
Check! ▶



MIE_PANMATSURI

主催・お問合せ

レディオキューブ **FM三重** ☎059-225-5533 fmmie.jp



おかげさまで
レディオキューブFM三重は
40周年を迎えます

**三重県内の
パン屋さん
22店舗集合!**

**第1部と第2部で
出店店舗が
違います!**

第2部のみ!



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。

桑ぱん
NATURAL BAKERY

桑名市新西方2-1

第2部のみ!



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。こだわりのクロワッサンをおかず系に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

第1部のみ!



国産小麦のクロワッサン

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

第1部のみ!



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し「お母さんの手作り」パン屋さん。

なもパン

桑名市城山台121

両部とも!



パンの世界大会で3位に入賞した中西智彦氏が統括責任者を務めるベーカリー。国産小麦4種類を組み合わせた熟成発酵させることで、旨味や深みを引き出した生地に、三重県産の素材を巧みに合わせた商品を展開。

マリアー・ジュ・ドゥ・ファリーヌ
三重郡菰野町4800-1

第1部のみ!



社会福祉法人 四日市福祉会が経営するパン工房です。お店は羽津地区の羽津中学校のすぐお隣にあります。

Bakery Shop ブルーミング
四日市市別名3-2-12

第1部のみ!



地元の方々に美味しく食べていただけるよう素材にこだわっています。こだわりのクロワッサンをぜひお試しください!

hara peco pain
四日市市笹川一丁目81

第2部のみ!



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に心がけています。

Bakery&Cafe かぜのテラス
四日市市下海老町字平野109-8

第2部のみ!



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

第2部のみ!



お店紹介 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

第1部のみ!



毎日手作りのドーナツ専門店。3種のふわもち生地でドーナツをお届けします。みんなを笑顔にラフターズ。

ラフターズカフェ
鈴鹿市西条6-39 中島ビル1F

第1部のみ!



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。

1000sticks
鈴鹿市西条6-40

第1部のみ!



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

第2部のみ!



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

第2部のみ!



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

第2部のみ!



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

第2部のみ!



自分の子供に食べさせたい笑顔になるパン。糖質85%カットのパンやキャラバンも人気です。

Ryoma パン工房
津市垂水2864-17

両部とも!



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

第1部のみ!



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ようにお届けます。

アトリエ・ウフ
伊賀市土橋741

両部とも!



有名ホテルやレストランにパンを卸し、伊賀市の直売所では、たくさんの種類のパン生地で、約180種類のパンを作っています。

TORTA ROSSO
トルタロッソ
伊賀市下友田1371

第1部のみ!



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

両部とも!



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。

COQUELICOT ROUGE
コクリコ ルージュ
伊勢市御園町中島字垣満766

イオンモール 四日市北 (専門店街)

〒510-8016
四日市市富州原町2-40
TEL:059-361-6000

イオンモール 四日市北 公式HPはこちら

<https://www.aeon.jp/sck/yokkaichikita/>

イオン四日市北店 (総合スーパー)
TEL:059-361-6000
※電話番号をよくお確かめのうえ、お間違えないようおかけください。

営業時間のご案内
※一部店舗により営業時間が異なります。

イオンモール専門店街
10:00~21:00

イオン四日市北店 (総合スーパー)
1F 食品売場
8:00~23:00
1F 暮らしのフロア
9:00~23:00
2F ファッションのフロア
9:00~22:00