



パンやずかん

今回は、パンが大好き！ という読者の皆様の要望に応じて、京大周辺のパン屋をたくさん紹介しちゃいます！ さらにおすすめのパンもピックアップ！ あなたのお気に入りのパン屋が見つかるかも？ (都月)

1 ぱんのちはれ

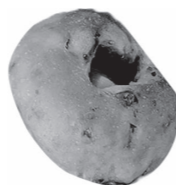


開店時間 10:00~19:00
定休日 水

《DATA》

TVでも紹介されたことのある「ぱんのちはれ」はその個性的なパンの数々が有名。私はその中でも、特においしかった“マスカルポーネあんぱん”をおすすめします。チーズと粒あんの組み合わせは格別といえるでしょう。

マスカルポーネ
あんぱん
248円



《DATA》

洛北阪急スクエア近くのこのパン屋の前を通ったことがあるという人も多いのでは。オリジナルの天然酵母を使用しており、食感がふんわりもっちりとしたパンが特徴です。国産小麦きたほなみの食パンがふっくらでおすすめ。

食パン 360円



2 Bread Tsukune



開店時間 10:00~19:00
定休日 月・火・水

《DATA》

東一条通沿いの京大正門すぐそばにあるので、「チエルキオ」は京大生が最も通いやすいパン屋と言えるのでは？ パンのつなぎに豆腐を用いており、非常にヘルシーなパンとなっています。おとうふメロンパンは罪悪感少なめなので、ぜひ買ってみてください。

おとうふメロンパン
180円



3

ルボンディー



開店時間 7:00~18:00
定休日 木

《DATA》

一乗寺にある「ルボンディー」というパン屋さんは惣菜パンや菓子パン、ハード系と種類も充実していますが、一番の人気はコルネクリスプ。注文を受けてからパイ生地にたっぷりクリームを詰め込むこのパンは、クリーム好き必食です。



コルネクリスプ
184円

4 ベーカリー 柳月堂



開店時間 7:30~20:30
定休日 なし

《DATA》

1953年創業の老舗である「柳月堂」は1階がベーカリーで、2階がクラシック音楽を聞くことのできるカフェとなっています。どこかなつかしさをを感じる店内には、お手頃な価格のパンが並んでいます。白パンが名物ですが、くるみパンも種類が豊富。

くるみパン 110円



5

チエルキオ



開店時間 8:00~19:00
定休日 土・日・祝

はみだし
すてーじ

イカの甲で定規が作りたいなー
⇒プラスチック製と言い張ろう！

(農・1 ひじのうら)
(ほとんどプラスチックだよね；編)

はみだし
すてーじ

6月にも関わらず温度計を見ると32℃の数字。8月にはいったい何度になるのやら、、、
⇒35~40度で波打ってます。

(業・3 Orion)
(今後の夏はずっと暑いと思うと地獄；編)

《DATA》

外見はお米屋さんのこのお店ではもちろんお米も販売していますが、そのお米を用いたパンも提供しています。米粉を使っているのではなく、炊いたご飯を小麦粉と一緒に練り込み生地をしているので、お米の甘みが口の中に広がります。シンプルなパンで、そのままの味をお試しあれ。

ほうれん草パン
260円



6 ごはんぱん工房つぶつぶ



開店時間 9:00~18:30
定休日 日



《DATA》

ドイツパンのこのお店は店名がとても長くてびっくり。ベッカライとはドイツ語でパン屋のことで、ペルケオはハイデルベルクの伝説に登場する英雄の名前に由来しています。小麦以外にもライ麦を生地に用いているのが特徴です。



ラウゲンプレッツェル
300円

9 ベッカライ・ペルケオ・アルト・ハイデルベルク



開店時間 9:00~18:00(平日)
7:30~18:00(土・日・祝)
定休日 火・水・木



7 Bakery uki



開店時間 10:00~18:00
定休日 日・月



《DATA》

「Bakery uki」は狭い店内をフルに活用し、3年前にオープンしてから瞬間に行列のできる名店となりました。店内もおしゃれで素敵で魅力的で、ハード系のパンが多い印象です。しっとりクリームパンがおいしくてグッド!

クリームパン
260円



10 ルバカサブル



開店時間 8:00~19:00
定休日 水



《DATA》

9番のお店に対してこちらはフランス人オーナーが経営するパン屋さん。カウンターにキッシュやタルトがいくつも並び、モーニングもあるので朝食として通ってみるのもよいかも? 他の店より種類豊富なキッシュがおすすめです。



アスパラベーコン
のキッシュ
300円

《DATA》

7時から朝早く開店する「キャトルセゾン」は地元客に人気のパン屋。種類も多いので、何度通っても飽きないのが長所。サンドイッチの種類が多いのも推しポイント!

カツサンド
300円



8 キャトルセゾン

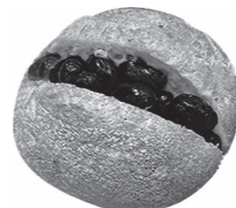


開店時間 7:00~18:00
定休日 日・月



《DATA》

「たま木亭」は宇治にある超有名パン屋さん。その特徴はパンの種類が非常に多いこと。ちょっと遠いんですが宇治に行く機会があれば、ぜひいかがでしょうか?



丹丹フランス
230円

11 たま木亭



開店時間 7:00~18:45
定休日 月・火・水



Column

パンの保存方法

一度にパンをたくさん買ったなら、その全てをすぐに食べきることはできませんよね。そんな時にはパンをおいしいまま保存する必要があります。パンの保存にはどんな方法が適しているのでしょうか。

まず、パンの劣化のプロセスについて。パンの劣化原因は主に乾燥です。何日か保存しようと冷蔵庫に入れておくと、パンの水分が抜けてパサパサとなりせっかくの食感が台無しになってしまいます。

保存方法には常温保存・冷蔵保存・冷凍保存の3種類がありますが、パンや保存期間によって最適な保存方法を選びましょう。



常温保存

消費期限内（記載等なければ当日または翌日が望ましい）ならば、最も良い保存方法です。この場合、直射日光の当たらない涼しい場所で保存するのが良いでしょう。夏場は室温が上がりやすく劣化しやすいため、消費はお早めに。



冷蔵保存

前述したように冷蔵庫の温度は水分保持の役割をもつデンプンの劣化を加速させるため、基本的には冷蔵保存はしないようにしましょう。例外として、生クリームや水分量の多い野菜・フルーツを用いたパンの場合、常温保存すると水分が出てきてべちゃっとしてしまうので、そういったパンをすぐには食べられない時には冷蔵保存するのが適しています。



冷凍保存

冷凍の際には、他の食材を冷凍する時と同じようにパンをしっかり密封しましょう。ラップなどでパンを包み、これをジップロックなどの密閉保存袋に入れて空気を抜いて冷凍保存しましょう。保存期間はだいたい1～2週間ほどです。

保存期間のめやす

常温保存	冷蔵保存	冷凍保存
2~3日以内 (できれば当日)	2~3日以内	2週間以内

Map

