

プレーンから調理系、菓子系まで多彩なクロワッサンが楽しめる

クロワッサン専門店 コンガリーナ

約30種類が並ぶクロワッサン専門店。どれにしようか目移りするほどの品揃えです。バターが抜群な別海町の発酵バターと道産小麦を使用した「北海道クロワッサン」や、ほんのり甘くて香ばしく栄養豊富な「全粒粉と喜美良のクロワッサン」など、クロワッサンだけでも多彩な味や食感が楽しめます。また、何度も来て頂きたいという店主さんの思いから、価格もリーズナブルな100円台の商品が中心です。



クロワッサン各種113円〜。大きめサイズなのに価格は良心的



【北31条店】

札幌市東区北31条1-6-18
☎011-299-2124
🕒10:00~16:00
※売り切れ次第、早く閉店する場合あり
📅日・月曜、祝日
📍4台

住宅街の中にあり、行列のできる人気店。早めに完売することもあるので、来店前にツイッターで確認を



【山鼻店】

札幌市中央区南13西6-4-10 1F
☎011-600-1330
🕒10:00~16:00
※売り切れ次第、早く閉店する場合あり
📅日・月曜、祝日
📍1台

今年3月にオープンした2号店。市電の「行啓通」電停から徒歩2分、地下鉄幌平橋駅から徒歩7分にある



ホテルやカフェ御用達の角食を食卓に

パリジャン・サガ

職人歴60余年の佐賀昇さんが手作りする業務用パンにファン多数。しっとりとした生地は歯切れがよく、サンドイッチにもトーストにもぴったり! 1本520円と手ごろな価格なのも魅力です。このほか香ばしい全粒粉620円や、土曜限定のご飯入り1斤320円〜などの食パンもぜひ。

札幌市中央区南7西18-3-17 ☎011-563-7873
🕒8:00~18:00 ※売り切れ次第閉店
📅月曜



焼き立てを購入するなら、予約するか電話で確認を



左側が直売店。午前中が品ぞろえ豊富

ジャムたっぷりのデニッシュが人気。ブルーベリー3個入り140円

甘納豆がゴロゴロ入った「まめパン」2個入り140円

朝7時〜焼き立てで提供。火・金曜11時〜12時半は小樽市役所で販売も



「赤岩2丁目」バス停前のごちまんとした店構え

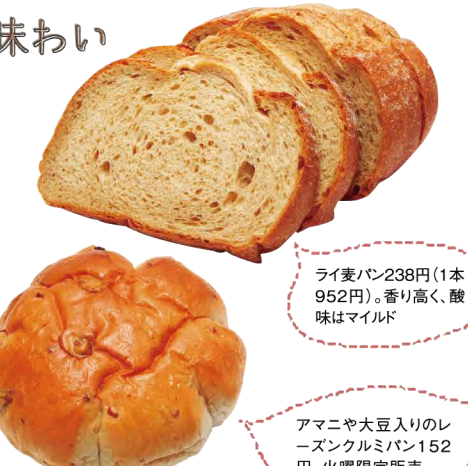


毎日食べたくなるやさしい味わい

赤岩ぱん工房 こんがりや

早朝から、朝食用に焼き立てを買いに来る人も多い地元根付く店。減農薬の素材を使うなど、安心安全にこだわった30〜40種類のパンが並びます。中でも食パンは好んで選べるよう、風味や食感の異なる3種類を用意。季節限定や日替わりも充実し、通う楽しさがあります。

小樽市赤岩1-9-24 ☎0134-27-5737
🕒7:00~16:00、土曜~15:00 ※売り切れ次第閉店
📅日曜

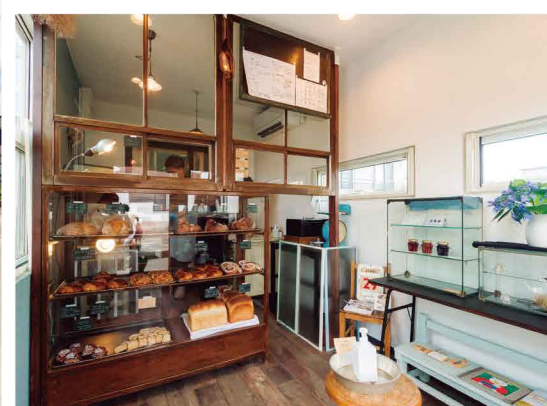


ライ麦パン238円(1本952円)。香り高く、酸味はマイルド

アマニや大豆入りのレーズンクミパン152円。火曜限定販売



可愛らしい水色のコテナのお店。元教師の飯田夫妻が、あるパン職人の話に感銘を受けて「安心・安全なパン作り」を目指し、修業を重ねて昨年8月にオープン



センスの良さを感じさせる内装が素敵。「脱プラ」を掲げ、パンは紙の袋で提供しているので、マイバッグ持参がベター



クロワッサン(240円)は、パリッとした食感とやさしい甘さが特徴。カルダモンロール(310円)もオススメ

ルヴァン種の食パン1.5斤700円、1/2斤360円。カンパニュと同じ種を使っており、どっしりとした食感と酸味が楽しめます

シンプルな素材で丁寧に作る 噛むほどにおいしい食事パン

パンの店 flamme!

ショーケースに並ぶのは、オーナー夫妻のこだわりが詰まった「食事のためのパン」。保存料・安定剤など余計なものを入れず、100%国産製の粉や可能な限りオーガニックのクルミヤレーズンなどを使い、滋味豊かに焼き上げています。ルヴァン種(自家製発酵種)を使ったハード系、発酵バターの香り豊かなクロワッサン生地のパンのほか、砂糖・バター・はちみつ・卵・牛乳不使用の食パンも。素材本来の風味と香りを楽しんで。

江別市ゆめみ野南町2-20 ☎011-398-3002
🕒10:30~売り切れ次第閉店 ※配達のある日は14:30 日・火曜、ほか臨時休業あり



スライスして軽く焼いて味わいたい。自家製発酵種を使ったカンパニュ。大880円、小400円

私のまちの 愛されパン屋さん

添加物不使用で柔らかさやうまみを引き出す長時間低温熟成発酵パン

ブーランジェリー ラ・フォンテーヌ

食の安心安全とおいしさを追求した、無添加なのに柔らかく、日持の良いパンが評判。その秘密は、長いものでは3日間も熟成させるといって低温長時間発酵という製法にあります。道産小麦の旨みや香りを引き出し、石窯でふっくら焼き上げるパンはなんと80種類以上! 一番人気の「平岸あんぱん」などの菓子パンや惣菜パン、ハード系もあり、どれも手頃な価格なのでつい買い過ぎそう。

札幌市北区新琴似6-16-4-12 岡田ビル1F
☎011-788-8071
🕒10:00~19:00
📅月曜(祝日の場合は翌日)

昨年5月に、平岸から現在の場所に移転。駐車場を完備しているので、車の来店が便利



週末限定のパンや季節の新作、プリンなどのスイーツもあり、目移り必至の品揃えです



ワインブレッド430円。水を使わず赤ワインだけで仕込み、レモンピールやオレンジピール、カレンズやナッツを使ったちょっと大人の味わい

店イチオシの「平岸あんぱん」200円。レジで会計後に生クリームを入れるため、生地のサクサク感がそのまま! 季節限定のバリエーションも人気

芽室産ジャガイモ「マルタダ」がごろりと入った焼きチーズカレーパン320円。揚げずに作っているのだからカロリー控えめ!

夏季限定のアイスメロンパン200円。メロンパン生地に、ひんやり冷たい特製バニラアイスを絞って提供

あなたの就職を全力で応援!!

介護職員初任者研修

就職応援キャンペーン

受講料 30% OFF

期間 2021年8/18〜10/24日まで 対象 9・10月開講クラス

ニチイ 札幌校 ☎0120-780-902

札幌市中央区北5条西2丁目5番地JRタワーオフィスプラザさっぽろ18F (平日9:00~17:15)

ニチイは、4月1日から、より受講いただきやすいよう受講料(通常価格)を改定しました。今回、さらに30%OFFで、みなさまの資格取得を応援します。また、お仕事コーディネーターがあなたのお仕事探しをバックアップ。お仕事の資格取得・就職のことならまるごとニチイにご相談ください。

今回はさらに、おトクなキャンペーン価格! 資格をとる、介護の仕事をはじめるなら今がチャンスです!

最短1.5ヶ月で資格取得! 料金は改定後/通常価格(税込) 88,000円 キャンペーン価格(税込) 61,600円 30% OFF ※教育訓練給付制度(一般教育訓練)対象講座

さらに、修了後、ニチイへ就業した方は 受講料キャッシュバック&入社祝い金あり

★個別相談も受付中(予約制)! 詳しくは下記までお問い合わせください。

※研修概要は、ニチイ「まなびネット」の介護職員初任者研修ページよりご確認ください。

要予約! 無料説明会 開催!

◆ニチイJRタワー教室

9/6 (月) 14:00~15:00
9/8 (水) 11:00~12:00
9/14 (火) 14:00~15:00

案内書無料送呈 まなびネット 検索 www.e-nichii.net 請求番号 C949 ☎0120-555-212 [24時間/年中無休]

2021年9月

はしっこ同盟フェア

はしっこ同盟ランチ

ランチ [23F スカイレストラン ロンド]

はしっこ同盟ランチ

- 2021年9月1日(水)~9月30日(木) 11:30~15:00 / LO.14:30
- おひとり様 3,800円[税込] 全7品 ※全席禁煙
- ご予約・お問い合わせ TEL.011-221-3008

はしっこ同盟ディナー

ディナー [23F スカイレストラン ロンド]

はしっこ同盟ディナー

- 2021年9月1日(水)~9月30日(木) 16:00~20:00 / LO.19:00
- おひとり様 6,000円[税込] 全8品 ※全席禁煙
- ご予約・お問い合わせ TEL.011-221-3008

主催: センチュリーロイヤルホテル 後援: はしっこ同盟(長万部町、黒松内町、豊浦町)

長万部町・黒松内町・豊浦町の3町による「はしっこ同盟」とコラボレーションし、各町が生産に力を入れている特産品を用いた特別メニューをお届けいたします。

同時開催! 観覧無料

はしっこ同盟ロービー展

2021年9月10日(金)~9月30日(木)

場所: センチュリーロイヤルホテル2Fロービー

「はしっこ同盟」協定に至るまでの経緯や3町を紹介するPRパネル等を展示いたします。

後援: 後志、胆振の各管内の境界に位置し、それぞれ隣り合う長万部町・黒松内町・豊浦町の3町は、2019年に相互交流を目的とした「はしっこ同盟」協定を締結しました。

センチュリーロイヤルホテル 〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目 地下直結/札幌駅徒歩2分 http://www.cr-hotel.com ※各店舗の営業日・営業時間等は、状況により予告なく変更になる場合があります。詳細は公式HPをご覧ください。