

埼玉県内を中心に行列必至の人気ベーカリーが大集合！ 「すごいパンストリート in 浦和PARCO」開催

浦和PARCOは、11月7日(土)～11月8日(日)の2日間、「すごいパンストリート in 浦和PARCO」を開催いたします。本イベントは昨年好評につき、本年度で2回目の開催となります。小麦の生産が盛んな埼玉県内のショップを中心に、県産小麦や独自の小麦ブレンド・熟成発酵など、原料と製法を極限までこだわり抜いた行列必至のベーカリーが集結。各店の職人の技が光る自慢の逸品をお楽しみいただけます。また本年は日本生まれの「クリームパン」と「あんぱん」にフォーカスし、クリームや餡の素材、生地の食感、焼き方の違いによって個性豊かに表現されたとおきの商品の販売と、その魅力を紹介する展示を実施。さらに限定企画として、埼玉県内の人気ベーグル店によるこだわりのベーグルを詰め込んだ特別なベーグルセットも販売いたします。ここでしか味わえない極上のパンとの出会いを、ぜひ浦和PARCOでお楽しみください。



「すごいパンストリート in 浦和PARCO」概要

期間：11月7日(土)～11月8日(日) 10:00～18:00

会場：1F センタースペース特設会場

TOPICS

- ・県内外のこだわりのパン屋さん
- ・こだわりのクリームパン＆あんぱんセレクト
- ・すごいBagle Bag(詰め合わせ)

特設ページ：<https://urawa.parco.jp/page/sugoipanstreet/>

※掲載内容は予告なく変更・中止となる可能性がございます。



県内外のこだわりのパン屋さん

11月8日(日)出店



ベイクハウス イエローナイフ (さいたま市浦和区)

浦和区仲町にて、ベーカリーカフェを営んでいます。今回の出店では、「ローカルを大切にしたい」という想いから、埼玉県産小麦にフォーカスしたパンを販売いたします。地元で育った小麦ならではの豊かな香りや味わい、その素晴らしさを、パンを通して皆さまにお伝えできたらと思っています。天然酵母を使用したサワードウブレッドをメインに、今回の出店限定のパンや、当店で人気のパンもご用意いたします。

11月7日(土)出店



畑のコウボパンタロー屋 (さいたま市浦和区)

庭や畑、身近な自然の中で採れる果物や野菜、花などから季節ごとに酵母を育て、パンを焼いています。国産小麦と季節の酵母をじっくり発酵させて生まれる、豊かな香りと奥深い味わい。季節そのものをパンに閉じ込めたような、タロー屋ならではの一品に出会えます。

11月7日(土)～8日(日)出店



BAKE SHOP HOMIEY (さいたま市緑区)

2025年の9月にオープンしました。店名にあるHOMIEYのように仲のいい友達や家族とふらっと立ち寄って、happyになれるような空間と商品作りをしています。どの商品も生地がおいしくなるようにこだわって作っていますので是非食べてみてください。

11月7日(土)～8日(日)出店

ZOPF (千葉県松戸市)

店の名前はドイツ語ですが、並ぶパンは多国籍。アイテムは400以上。毎日300種類のパンを焼きだしています。「かならずお気に入りのパンが見つかるでしょう」がコンセプト。溢れんばかりに焼き出されたパンに囲まれて、ぜひあなたのお気に入りのパンを見つけてください。



11月7日(土)～8日(日)出店

And Tei (東京都墨田区)

日本茶ミルクティー専門店のAnd Teiです。お店では日本茶に合わせたプラントベースのお菓子と一緒に、お茶時間をお届けしています。特に人気なのが塩麹スコーン。ザクホロとした食感で冷やして食べるのがよりおいしい食感を生み出します。麹を入れる事で小麦の甘みや風味を引き出し、よりお茶がほしくなります。



県内外のこだわりのパン屋さん

ベイクショップ ミリ秒
(川越市)

11月7日(土)出店



小麦粉にこだわった食事パンを焼いています。
シングルオリジンを使ったハード系が人気です。

LuLu
(さいたま市見沼区)

11月7日(土)出店



パティシエが仕立てる、ひと味違うパン。製菓で
培った繊細な技術と感性を活かし、素材の
組み合わせ、香り、食感まで丁寧に設計した、
LuLuならではのパンをお届けします。

天然酵母のお店 ソルトムーン
(戸田市)

11月7日(土)出店



戸田駅にある天然酵母を使ったイングリッシュ
マフィン(パン)の専門店です。生地は、北海道
産の小麦粉、天然酵母、砂糖、塩、水のみで
作っているので、乳・卵アレルギーの方にも食べて
いただけます。中に具材が入っているマフィンは、
おかず系から甘い系まで様々で、お店には毎日
約30種類のマフィンが並んでいます。

satopokke
(さいたま市北区)

11月7日(土)出店



食べたモノがカラダの一部になるから 生産者
様が丁寧に育てた作物やシンプルな素材で
心を込めて日々の食卓に寄り添えるベーグル
焼き菓子をつくります
みなさまがほっと一息つけるひとくち食べたら
笑顔になれるモノをお届けできたら嬉しいです

円花〜わっか〜
(さいたま市大宮区)

11月7日(土)出店



国産小麦とホシノ天然酵母を使って『もちゅっ』食感の
ベーグルをお作りしております。季節限定商品を含め、
常時20種類以上のお味をご用意しております。

パン工房風見鶏
(さいたま市南区)

11月8日(日)出店



オリジナルの天然酵母や国産小麦など、
厳選した素材を使用して溶岩石の石窯
で焼き上げたパンは、食感も風味もひと味
違うものばかり。
噛みしめるたびに香る小麦の風味を
お楽しみください。

ラパンワールくろうさぎ
(秩父市)

11月8日(日)出店



小麦の香ばしさを生かし、天然酵母の深い味わい
と素材のおいしさを楽しんでもらえるパン作りを心が
けています。パンを通してコミュニケーションが始まる、
幸せなパン屋であり続けたいと思っています。

BREAD chikuma
(川口市)

11月8日(日)出店



10種類以上の国産小麦粉を使い、誰もが知る
パンを“より美味しく、より新しく”仕立てています。
看板は、外は香ばしく、中はもちもちとした食感の
「αバゲット」。定番から季節のパンまで約30種
類が並び、いつものパンに新しいおいしさを届けて
くれるベーカリーです。

米粉入りベーグル専門店『WAベーグル』
(さいたま市南区)

11月8日(日)出店



管理栄養士プロデュースのベーグル専門店。
北海道産「はるゆたか」、埼玉県産米粉、
天然酵母など厳選素材を使用。安心の
おいしさとおふわり＆もちもち食感をお届け
します。

天然酵母 17SURF BAGEL
(さいたま市大宮区)

11月8日(日)出店



天然酵母だからこそ出せる食感、
厳選された小麦の深みの美味しさ
を感じられるベーグルです。

こだわりのクリームパン&あんぱんセレクト

【クリームパン】

とろり、濃厚、なめらか。クリームの味わいも、生地との組み合わせもお店それぞれ。
会場をめぐって、とっておきのクリームパンに出会って。

11月7日(土)～8日(日)出店

クリームパン専門店 くりーむLAB
(東京都豊島区)

「クリームパンで、小さな幸せを。」をコンセプトにした
クリームパン専門ブランド。年間1,000個以上のクリームパンを
食べ歩くクリームパンマニアがプロデュース。

【クリームパン販売ショッポー覧】

クリームパン専門店 くりーむLAB/ZOPF/パン工房風見鶏/
ラパンノワールくろうさぎ/BAKE SHOP HOMIEY/BREAD
chikuma/米粉入りベーグル専門店『WAベーグル』/LuLu

【あんぱん】

11月7日(土)出店

あんこの甘さ、生地の香り、食感まで。お店ごとのこだわりが光る、個性豊かなあんぱん。
会場をめぐりながら、心惹かれるひとつを見つけて。



ROXIE (児玉郡上里町)

「楽しい食感」と「幸せな後味」を求めて、日々のパンを
焼いています。無農薬の小麦やブドウから起こした自然酵母を
はじめ、からだにも環境にもやさしい素材をできる限り選んでいます。
ひとくち食べれば、きっとわくわくが広がるー
そんなパンをお届けします。

【あんぱん販売ショッポー覧】

ROXIE/ZOPF/ラパンノワールくろうさぎ/BAKE
SHOP HOMIEY/satopokke/円花～わっか～/
米粉入りベーグル専門店『WAベーグル』

すごいBagle Bag(詰め合わせ)



埼玉県内には、わざわざ足を運びたいくなる素敵なベーグル専門店がたくさんあります。

でも、それぞれのお店を一度にめぐるのは、なかなか大変。そこで「すごいパンストリート」では、人気のベーグル店から、とっておきのベーグルをひとつのBagに。お店ごとに違う味わいや食感、こだわりを一度に楽しめる、スペシャルな「すごいBagle Bag」です。この機会に、まだ知らなかったお気に入りのベーグルとの出会いも、ぜひお楽しみください。

●11月7日(土)限定Bag

maru bagel/satopokke/円花〜わっか〜/小春日和/Bagel Lapin

●11月8日(日)限定Bag

maru bagel/米粉入りベーグル専門店『WAベーグル』/GEs BAGEL WORKS

各日限定30個を当日会場にて販売いたします。なくなり次第終了となります。
価格：5個入り 2,800円(税込)

決済方法：現金・PayPay

【ショップ一覧】

ショップ名	出店日
ZOPF (千葉県松戸市)	11月7日(土)～11月8日(日)
BAKE SHOP HOMIEY (さいたま市緑区)	11月7日(土)～11月8日(日)
And Tei (東京都墨田区)	11月7日(土)～11月8日(日)
クリームパン専門店 くりーむLAB (東京都豊島区)	11月7日(土)～11月8日(日)
畑のコウボパンタロー屋 (さいたま市浦和区)	11月7日(土)
ベイクショップ ミリ秒 (川越市)	11月7日(土)
ROXIE (児玉郡上里町)	11月7日(土)
LuLu (さいたま市見沼区)	11月7日(土)
天然酵母のお店 ソルトムーン (戸田市)	11月7日(土)
satopokke (さいたま市北区)	11月7日(土)
円花〜わっか〜 (さいたま市大宮区)	11月7日(土)
パン工房風見鶏 (さいたま市南区)	11月8日(日)
ベイクハウス イエローナイフ (さいたま市浦和区)	11月8日(日)
ラパンノワールくろうさぎ (秩父市)	11月8日(日)
BREAD chikuma (川口市)	11月8日(日)
米粉入りベーグル専門店『WAベーグル』(さいたま市南区)	11月8日(日)
天然酵母 17SURF BAGEL (さいたま市大宮区)	11月8日(日)

