

とよたの農産物・地元食材を味わおう！

とよた ふり 冬のパン マルシェ

2026

豊田市内のパン屋さんなど

13店が大集合！

- 豊田市博物館ミュージアムカフェ mitsubachi
- バーバラはうす
- ダーシェンカ
- City Café
- オリヴァエテルナ
- シフォンのもり
- knot
- coffee & bakery ZELKOVA
- SSDONUT
- どんぐりの里いなぶ
- サヴォアのお菓子と料理 nitta
- えりママの手作りパン屋さん
- パン工房ボンシャンテ

>>>詳細はウラ面をチェック！

こだわりの素材や

季節の食材パンも！

出店者商品詰合せ等が当たる
抽選会開催！

開催日

1/24・25

9:00

16:00

会場

80th
ANNIVERSARY
MEGLIA

トヨタ生活協同組合

メグリア本店

3階 催事場

豊田山市之手8-92

◎各店舗、数量に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。



主催・お問合せ

豊田市農産物ブランド化推進協議会事務局
(豊田市農政企画課内)

TEL 0565-34-6640



出店一覧

※店舗により出店日が異なります。**24** **25**
※都合により変更となる場合がございます。

豊田市内のパン屋さんなど
13店が大集合!

豊田市博物館ミュージアムカフェ **24** **25** mitsubachi

豊田市博物館ミュージアム
カフェmitsubachiは豊田市
のフレンチレストラン「レクラ
ド・リール」近隣シェフ監修
のミュージアムサンドや焼き
菓子を扱っています。チーズ
工房ファーベルのチーズを
使用したファーベルサンド
などこだわりのサンドイッチを
ご賞味ください。



City Café **24**

豊田市小原地区の玉子
を使用した厚焼き玉子
サンドや、とろふわ
プリン・シフォンケーキ
を是非ご堪能くださ
い。



knot **24**

knotは豊田市駅前にある
ドーナツとホットドッグ
のテイクアウト専門店。
北海道産の小麦粉、よつ葉
バター、甜菜糖をつかった
生地を綿実油で揚げた
こだわりのイーストドーナツ。
2024年からコラボしている
WRCラリードーナツと
合わせてぜひお楽しみください。



どんぐりの里いなぶ **25**

豊田市山間部の稲武
地区にある道の駅
『どんぐりの里いなぶ』
空気と水のきれいな
稲武で育てたおいしい
お米「ミネアサヒ」の
米粉を使用したパン
は、当店の人気商品
です。



バーバラはうす **24** **25**

おいしさの秘密は、
パン職人のこだわり
とZiZi BaBaたちの
愛情。そして、足助の
澄んだ水と清々しい
空気。真心こめて、こ
ねて、丸めて、焼き上
げて。森の中のベー
カリーは、今日も甘
い香りに包まれています。



オリヴァエテルナ **24**

豊田市栄町にあるパン
屋のオリヴァエテルナ
です。お店の人気なパン
をたくさん販売させて
いたしたいと思います
ます! ふゆもち食感
の手作りパンを、
楽しみにしてい
てください。



coffee&bakery **24** ZELKOVA

豊田市栄町で20年以上
続いているパン屋です。
今回は、国産の小麦粉、
米粉を使用して作ったシ
フォンケーキと高香園の
抹茶を使用したビスコッ
ティを販売します。どち
らも素材にこだわった商品
ですので、よろしくお願いします。



55DONUT **25**

豊田市大林町に店舗が
あります。【全粒粉&
とうふドーナツ】のお
店、55DONUTです。
おいしくて見た目も
可愛いドーナツの
販売をいたします。
ぜひ一度お試しく
ださい。



ダーシェンカ **24** **25**

薪窯で焼いた香り豊
かな自家製酵母のパン。
人気のサクふわめろん
ぱんは爽やかなしモン
とバナラビーンズの
香りがほのかにして、
サクとした食感の
中はふわふわめろん
ぱんです。



シフォンのもり **24**

手のひらサイズ(直径
10センチ)の一人様
食べきりホール型の
シフォンケーキのお店
です。生米から作っ
たシフォンケーキや
色々なフレーバー
シフォンケーキ、
シンプルな材料で優
しく焼き上げた
焼き菓子を販売して
ます。



サヴォアのお菓子と料理 **25** nitta

フランスのサヴォア地方で修
行し、豊田の田茂平町に3年
前より店を構えました。地元
豊田の食材を使いながら、フ
ランスの伝統菓子やお料理を
作っています。パンマルシェには、1400年にサヴォア
と地方で生まれた伝統菓子『ビスキュイトサヴォア』と
いう素朴なスポンジケーキをはじめ、たくさんの種類
の焼き菓子をお待ちいたします。フランスサヴォアと豊田の
食材を合わせたnittaのオリジナルをお楽しみください。



えりママの手作りパン屋さん **25**

種子島出身パン作り歴30年
になります。「やが子に安心、
安全なパンを食べさせたい」
その想いからスタートしま
した。一つ一つの食材に
こだわり毎日お客様との
出会いを大切にしています。
たくさんの方とお会いでき
るの楽しみにしています。



パン工房ボンジャンテ **25**

地元、豊田市鷺鴨町
にお店を構えてから
30周年を迎え、今ま
で支えて頂いた地域
のお客様方、生産者
様方に少しでも恩返
し出来るように地元
の食材等を活かした
パン作りをして
いきたいと思ひます。



各店舗、数量に限りがございます。
売り切れの際はご容赦ください。

公式
インスタ
Check!



TOYOTA BRAND XUN

とよた
冬のパン
マルシェ **2024**