

11月20日は「山梨県民の日」  
「ふじさんパンフェス2021」11/20(土)・21(日)開催  
山梨&静岡の有名ベーカリー30店舗が富士急に大集合



富士急ハイランド（山梨県富士吉田市）では、11月20日の「山梨県民の日」に合わせ、2021年11月20日（土）、21日（日）の2日間、山梨・静岡県内の有名ベーカリー30店舗が大集合するパンの祭典「ふじさんパンフェス2021」を開催いたします。

（特設ページ [https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top\\_slider\\_pc](https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top_slider_pc)）

このイベントは、入園無料でどなたでも気軽に立ち寄れる富士急ハイランドと、山梨の「知りたい！」を集めたポータルサイト「PORTA（ポルタ）」がタッグを組み、富士山の麓から山梨県を元気にしたいという思いから開催している恒例企画です。5回目の開催となる今回は、県内の人気有名店のほか静岡の人気パン屋10店舗を加えた総勢30店舗による個性溢れたパン屋さんが勢揃いし、各店自慢の様々なパンを販売いたします。

山梨からは葡萄の天然酵母を使った流行りのハード系パンを提供する「Bakery BREAD&GLASS」や、ブリオッシュ生地にたっぷりの生クリームを挟んだスイーツ「マリトッツォ」を提供する「丸十パン」が出店。また、静岡県からは、御殿場たまご・北海道産バターを贅沢に使用し富士山溶岩窯でカリッと焼きあげたパンが大人気の「Biquette（ビケット）」をはじめ、地元民に愛され続けている国産小麦と天然酵母のプレミアム食パンを提供する「PLAIN BAKERY」や、韓国で人気のガーリックブレッド「マヌルパン」を提供する「BOULANGER BEC FIN」などが初出店します。気になっていたものの、なかなか買いに行くことができない遠くのお店のパンや、いつも行列ですぐに売り切れてしまう人気パンが大集合する、とっておきの2日間です。

なお、イベントの開催に合わせ、山梨県民の方限定でフリーパスをお得に購入いただけるキャンペーンも実施いたします。パンの祭典「ふじさんパンフェス 2021」に是非ご注目ください。

## 【「ふじさんパンフェス2021」概要】

- 開催日時 2021年11月20日（土）、21日（日）  
10：00～16：00（パンが無くなり次第終了、荒天中止）
- 会場 富士急ハイランド メリーゴーランド前広場
- 入場料金 入園無料
- 主催 株式会社富士急ハイランド、PORTA（株式会社武田広告社）
- 特設ページ [https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top\\_slider\\_pc](https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top_slider_pc)
- 参加予定店 ※出店店舗は変更になる場合があります。

### <山梨県>

- ・ Bakery BREAD&GLASS ※土曜限定
- ・ 自家製酵母パン mukumuku ※土曜限定
- ・ 丸山パン ※日曜限定
- ・ ごりらのパン屋さん ※日曜限定
- ・ TANTAN COFFEE&BAKERY ※日曜限定
- ・ 銀座に志かわ 山梨甲府店
- ・ PUERTO（プエルト）ケーキサレ専門店
- ・ 食パン専門店 FUJISAN SHOKUPAN
- ・ 野菜パンの店 ド・ドウ
- ・ 丸十パン
- ・ liaison（リエゾン）
- ・ セレンゲティ
- ・ パン工房 李音
- ・ 山梨パン工房 モンマーロ
- ・ YES！BAGLE
- ・ てづくりパン なないろこむぎ
- ・ 自家製酵母パン パン工房 稔
- ・ EN cafe（エンカフェ）
- ・ ル・ヴァン
- ・ Silver Spoon（シルバースプーン）

### <静岡県>

- ・ 御殿場ベーカリー Biquette（ビケット）
- ・ 御殿場パン工房山口屋
- ・ ブランジェ ベックファン（BEC FIN）
- ・ Pain わらべ
- ・ ぱんはうす ヴィエナ・ブロード
- ・ pan ya M' s（パン屋 エムズ）
- ・ PLAIN BAKERY
- ・ 焼きたてメロンパン cocon ココン 富士店
- ・ Boulangerie LOUVRE
- ・ ベーカリーOBL

<p><b>丸十パン</b></p> <p>大正10年創業の老舗。名物レモンパン始め、昔ながらの素材な味に産される。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 丸十100周年記念 ビーフカレーパン</li> <li>・ マリッツォ（プレーン）</li> <li>・ レモンパン</li> <li>・ カリカリチーズのバニーニ</li> </ul> 	<p><b>liaison(リエゾン)</b></p> <p>県内の農産物を使った自然派ベーグル。店舗はなく通常は道の駅などで販売。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ コーンマヨチーズ</li> <li>・ ビーツ&amp;いちご</li> <li>・ クリームチーズ</li> <li>・ 鳴沢菜</li> <li>・ プレツェルベーグル</li> </ul> 	<p><b>丸山パン</b></p> <p>古民家パン屋さん。石窯で焼く滋味溢れるパンは外は香ばしく中はもっちり。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ リンゴのデニッシュ</li> <li>・ ほうれん草</li> <li>・ チーズベーコン</li> <li>・ あんバターサンド</li> </ul>  <p style="text-align: right;">日曜限定</p>
<p><b>パン工房 李音</b></p> <p>名物ラウンドパンが大人気。パンの具材は安心安全な食材ですべて手作りする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ゴマだれチキンのラウンドサンド</li> <li>・ クリームチーズ</li> <li>・ デニッシュ</li> <li>・ やわらかとんかつ</li> <li>・ サンドミニ</li> <li>・ 甲州ワインビーフカレーパン</li> </ul> 	<p><b>FUJISAN SHOKUPAN</b></p> <p>パンフェス限定!!SNS映え抜群赤富士の食パンとフルーツサンドが登場!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ フルーツサンド</li> <li>・ FUJISAN SHOKUPAN 赤富士(いちご)</li> </ul> 	<p><b>野菜パンド・ドウ</b></p> <p>着色料・保存料・香料を使わず、野菜本来の色と味の野菜ソムリエが作るパン。</p> <p>マヌルパン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 紫イモ</li> <li>・ プレーン</li> </ul> <p>お野菜バーガー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大豆ハンバーグ&amp;ビーツ</li> <li>・ スイートポテト&amp;パンブキン</li> <li>・ キャロット&amp;スピナッチ</li> </ul> 
<p><b>自家製酵母パン mukumuku</b></p> <p>レーズンや季節の果物から酵母を起こしたナチュラル系スコーン&amp;パン。</p> <p>フォカッチャ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ しらすとネギ</li> <li>・ ウィンナー&amp;マスタード</li> <li>・ しそチーズ</li> <li>・ 抹茶・クランベリー</li> <li>・ キャラメルナッツ</li> <li>・ キャラメルチョコチップ</li> <li>・ チョコチップ</li> </ul>  <p style="text-align: right;">土曜日限定</p>	<p><b>TAN TAN</b></p> <p>キッチンカーのキューパン。具材も豊富で可愛いくて美味しすぎると評判!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ クリーム</li> <li>・ つぶあん</li> <li>・ カレー</li> <li>・ チーズバジル</li> <li>・ ベーコン</li> <li>・ ごまチーズ</li> </ul>  <p style="text-align: right;">日曜日限定</p>	<p><b>パン工房 稔</b></p> <p>乳製品や卵を使用しない長時間発酵で熟成したハード系は小麦の旨味が増す。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ショコラリング</li> <li>・ キューブ</li> <li>・ ドッグ</li> </ul> 
<p><b>御殿場ベーカリー Biquette -ビケット-</b></p> <p>国産小麦、白神こだま酵母を使用し、富士山溶岩窯でカリッと焼き上げる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 季節のピザ2種</li> <li>・ 丸ごと野菜パン</li> <li>・ 3種のこだわりチーズパン</li> <li>・ プリオッシュ富士山</li> <li>・ 高原のクリームパン</li> </ul>  <p style="text-align: right;">静岡限定</p>	<p><b>御殿場パン工房山口屋</b></p> <p>厳選食材を使ったパンが自慢!人気の食パンは「御殿場こだわり推奨品」認定。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 厚切りバター</li> <li>・ シュガートースト</li> <li>・ まろんぱん</li> <li>・ カナッペ</li> <li>・ みらくレモン</li> <li>・ フランス</li> <li>・ 朝炊きクリームパン</li> </ul>  <p style="text-align: right;">静岡限定</p>	<p><b>BOULANGER BEC FIN</b></p> <p>焼き立て・揚げたてのパンは全部手作り!毎月新商品が並ぶフェアも開催。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ マヌルパン</li> <li>・ クランベリー&amp;クリームチーズ</li> <li>・ チーズバケット</li> <li>・ チーズスティック</li> <li>・ クレセント</li> <li>・ フロマージュブリュイ</li> </ul>  <p style="text-align: right;">静岡限定</p>

PLAIN BAKERY

国産小麦と天然酵母のプレミアム食パン店。曜日限定味に地元ファンが集う。

- ・チョコチャンクスコーン
- ・高級宇治抹茶食パン
- ・ごろごろおいも食パン
- ・ココアチョコ
- ・チーズ食パン



静岡限定

焼きたてメロンパン ココン富士店

絶品メロンパンが人気の移動販売パン店。丁寧な製法で極上の食感を実現!

- ・濃厚ショコラ
- ・宇治抹茶メロンパン
- ・紅茶メロンパン
- ・究極のメロンパン
- ・チョコチップメロンパン



静岡限定

Boulangerie LOUVRE

清水で長年愛され続けるパン店。店舗には常時100種類以上がラインナップ!

- ・抹茶&ホワイトチョコペーグル
- ・セサミペーグル
- ・フライドオニオンペーグル
- ・ココア&ホワイトチョコペーグル
- ・チーズペーグル



静岡限定

Bakery BREAD&GLASS

住宅街の隠れ家パン屋さん。葡萄の天然酵母を使ったハード系パンに魅了!

- ・ぎっしりチョコ
- ・くるみクランベリー
- ・ホワイトチョコマカダミア
- ・くるみレーズン



土曜日限定

ごりらのパン屋さん

八ヶ岳の天然地下水を使用したハード系パンで有名。「実」のファン多し!

- ・いちじく&クリームチーズ
- ・実~ minori ~ 1/4カット
- ・全粒粉 しまうたペーコンマスタード with クミン
- ・バジルポテト
- ・レモン&バセリソ~セージ



日曜日限定

セレンゲティ

上質素材を無添加で手作り。安心・安全なパンが地域に愛され続ける理由。

- ・こげパンプリン
- ・たらもトースト
- ・チキンステーキ
- ・塩パン クリーム
- ・パンプリン



山梨パン工房 モンマロ

すべてオリジナルレシピで粉から仕込むこだわりよう。お手頃価格で種類豊富!

- ・感動のクリームパン
- ・たこ揚げパン
- ・とろける甲州ワイントンカレーパン



YES!BAGLE

北杜市の人気ベーグル専門店。うどんの技術を活用したベーグルはもちもち!

- ・栗と餡子とクリームチーズ
- ・無花果とクリームチーズ



てづくりパン なないろこもぎ

都留文科大学近く。9種類の小麦を使い分けるこだわりのパンにファン多し!

- ねじりん棒
- ・きなこ
- ・シナモン
- ・トンルーバオ
- ・ちくわパン(メンタイ)
- ・丸い焼そばパン
- ・ナポリタンパン
- ・レアチーズブレッド



ルヴァン

しっとりもちもちマフィンが評判の有名店。不動の人気No.1はチョコチップ!

- ・チョコチップマフィン
- ・フォンダンショコラ
- ・バナナマフィン
- ・キャラメルマフィン
- ・プレーン



ENcafe

化学調味料や添加物を使わないもちもちベーグル。個性溢れる味わいを...

- ・塩昆布ベーグル
- ・燻製鯖クリームチーズベーグル
- ・ティラミスマリトッツォ



銀座に志かわ

高級食パン専門店。はちみつ、生クリーム、バターが融合した魅惑の味わい。

- ・水にこだわる高級食パン



初登場!

pain わらべ

国産小麦を100%使用した素朴な無添加の美味しさは、毎日食べたくなる。

- ・くるみるくポー
- ・ちくわパン
- ・ミニバナニ
- ・くるみとおいも
- ・おざつロンダ



静岡限定

ぱんはうすヴィエナ・ブロード

理念は「毎日食べても飽きないパン作り」。定番パンやサンドイッチが充実。

- ・チョコマーブル
- ・くるみショコラ
- ・くるみメイプルブレッド
- ・オニオンブレッド



静岡限定

pan ya M's(パン屋 エムズ)

もちもち・カリカリ・ふんわりなど食感と見た目も楽しいパン作りを目指す。

- ・クロッカシ
- ・焼きチョコパイ
- ・フランボワーズクロワッサン
- ・糖質ひかえめチーズ
- ・チーズ
- ・カリッとハニートースト
- ・チョコクロワッサン
- ・清水の和紅茶クロワッサン



静岡限定

ベーカリー OBL

手掛ける商品は、なんと約120種類!最高級小麦のパンを手頃な価格で提供。

カヌレ

- ・プレーン
- ・塩キャラメル
- ・抹茶

簡ワッサン

- ・にわとりぱん(ちぎりパン)
- ・チョコ
- ・カスタード
- ・プチカンパチーズ
- ・ぐるぐるシナモン



静岡限定

PUERTO ケーキサレ専門店

イベントなどで人気のキッチンカーのチーズを練り込んだ自家製ケーキサレ!

- ・スモークソーセージ
- ・林檎とクルミのカマンベール
- ・ホクテとじゃがいも



初登場!

Silver Spoon

森の中の焼菓子とランチの店。味わい豊かな焼菓子と季節を彩る料理が自慢。

- ・クッキーアソート



### 【山梨県民の日キャンペーン概要】

山梨県民の日に合わせて、山梨県民の方限定でフリーパスをお得に購入いただけるキャンペーンを実施致します。

- 料 金 大人 5,800 円（通常 6,300 円）、中高生 5,300 円（通常 5,800 円）、  
小学生 4,300 円（通常 4,600 円）、幼児・シニア 2,100 円（通常 2,200 円）
- 販売期間 2021 年 11 月 20 日（土）～11 月 28 日（日）
- 利用方法 富士急ハイランド入園窓口にて、山梨県在住であることが分かる証明書をご提示ください。  
※利用者全員分の証明書が必要になります。

### 【富士急ハイランド営業概要】

- 営業時間 9:00～18:00  
※営業時間・アトラクションの運行状況は、変更になる場合がございます。  
ご利用前にホームページにてご確認ください。
- 料 金 ・入園料 無料  
・フリーパス 大人 6,300 円、中高生 5,800 円、小学生 4,600 円、  
幼児・シニア・妊娠している方 2,200 円  
当日の 3 密を回避する為、E-TICKETS（オンラインチケット）による事前購入を推奨いたします。  
E-TICKETS の詳細は下記よりご確認ください。  
<https://www.fujiq.jp/ticket/e-ticket.html>
- お問合せ 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1  
TEL : 0555-23-2111  
<https://www.fujiq.jp/>
- 入園条件 ・入園時の検温で 37.5℃以上ある場合、入園をお断りいたします。  
・体調のすぐれないお客様、発熱があるお客様、のどの痛み、咳など軽い風邪の症状のお客様、嘔吐・下痢等の症状があるお客様は、入園を控えていただきますようお願いいたします。  
・マスク着用（2 歳以上の方）でないお客様は、入園をお断りいたします。  
・入園前に、富士急ハイランド公式 HP の TOP に掲載されている  
「感染症予防対策」を必ずご覧ください。  
<https://www.fujiq.jp/event/h5f6de000001zfug.html>

富士急ハイランドでは引き続き、来場者と従業員の健康と安全を最優先の基本と考え、政府が公表している「遊園地・テーマパークにおける新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」を準拠し、徹底した感染症拡大予防対策を講じて、お客様が安心してご来場できますよう安全対策に努めてまいります。

感染症予防対策、最新の営業情報につきましては、富士急ハイランド公式ホームページよりご確認ください。