

入園無料の富士急で山梨県内の絶品パンを食べ尽くそう！  
「ふじさんパンフェス2023」11/4(土)・5(日)開催!!



 富士急ハイランド × PORTA ポルタ

入園無料の富士急ハイランド（山梨県富士吉田市）では、山梨県内の有名ベーカリーやお菓子屋さんが大集合する「ふじさんパンフェス2023」を、2023年11月4日（土）・5日（日）に開催いたします。

このイベントは、山梨の「知りたい！」を集めたポータルサイト「PORTA（ポルタ）」とタッグを組み、富士山の麓から山梨県を元気にしたいという想いで開催している人気恒例イベントです。

7回目の開催となる今回は、初出店となる9店舗を含む総勢31店舗のこだわりが詰まった逸品が大集合。その中でも、「Yasashi ga Ura（甲府市）」では旬の食材をたっぷり使った『キッシュ』や、「パンとドーナツの店 オオトパン（甲州市）」では『カレークックムッシュ』『2種のきのこクックムッシュ』など、お食事系のパンが初登場いたします。また、昨年大好評だった注目商品をカテゴリーごとに集めた特設コーナーをご用意。メロンパンコーナーやクロワッサンコーナーなど、お好きな種類のパンを存分にお楽しみいただけること間違いなしです。

さらに、ほっと一息つきたい時や手土産にもぴったりの和菓子コーナーを新設いたします。「お散歩日和（甲斐市）」の『お団子3本セット（こしあん・くるみ・ごま）』や「甲州かすてら 槌や（笛吹市）」の『あんこもちパイ』『かぼちゃパイ』など、世代問わず愛される優しい味わいのお菓子をぜひご賞味ください。

山梨県内の絶品パンを思う存分食べ尽くす、まさに食欲の秋にぴったりの「ふじさんパンフェス2023」にぜひご注目ください。

# 【「ふじさんパンフェス2023」概要】

- 開催日時 2023年11月4日(土)・5日(日) 10:30~ ※パンが無くなり次第終了、荒天中止
- 会場 セントラルパーク
- 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>
- 参加予定店 出店店舗は変更になる場合があります。

- ・キリンベーカリー 〈初出店〉
- ・丸十パン
- ・自家製酵母パン mukumuku ※11/5(日)のみ
- ・山梨パン工房 モンマール
- ・丸山パン ※11/5(日)のみ
- ・製パン 麦玄 MUGIHARU ※11/5(日)のみ
- ・SAKImoto bakery 甲府昭和店
- ・BRAND NEW DAY COFFEE
- ・ル・ヴァン ※11/4(土)のみ
- ・shareBAKE LAB
- ・ちいさなパン工房 あきらぱん
- ・IDEAL BAKERY CROISSANT&PASTRY 〈初出店〉
- ・コーナーポケット 萑崎本店
- ・公園とパン 〈初出店〉
- ・YES! BAGEL
- ・ごりらのパン屋さん ※11/4(土)のみ
- ・カフェ&ギャラリー 昼のふくろう
- ・Liaison (リエゾン)
- ・てづくりパン なないろこむぎ
- ・パン工房 ぽこ・あ・ぽこ
- ・カフェブリオッシュ (ハイランドリゾート)
- ・ベーカリーループ
- ・irukanoshippo
- ・お散歩日和 〈初出店〉
- ・BAKERY CAFE いちごいちえ
- ・いえばん実粉
- ・槌や 〈初出店〉
- ・けーき屋しゅがー 〈初出店〉
- ・パンとドーナツの店 オオトパン 〈初出店〉
- ・Yasashi ga Ura 〈初出店〉
- ・PAINPATI 〈初出店〉

**ふじさんパンフェス 出品一覧**

●当日、パンの種類と数量の報告があります  
●種別には限りがございます(売り切れ次第終了)  
●オレンジの文字の商品は特設ブースにて販売

<b>丸十パン</b> 丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>BRAND NEW DAY COFFEE</b> カフェの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>いえばん実粉</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>山梨パン工房 モンマール</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>ル・ヴァン</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>丸山パン</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>製パン 麦玄 MUGIHARU</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>ごりらのパン屋さん</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。
<b>カフェブリオッシュ</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>公園とパン</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>ちいさなパン工房 あきらぱん</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>IDEAL BAKERY CROISSANT&amp;PASTRY</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>キリンベーカリー</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>ベーカリーループ</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>PAINPATI</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>mukumuku</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。
<b>BAKERY CAFE いちごいちえ</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>てづくりパン なないろこむぎ</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>パン工房 ぽこ・あ・ぽこ</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>Liaison (リエゾン)</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>YES! BAGEL</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>コーナーポケット 萑崎本店</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>自家製酵母パン</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>SAKImoto bakery 甲府昭和店</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。
<b>irukanoshippo</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>shareBAKE LAB</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>カフェブリオッシュ</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>Yasashi ga Ura</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>お散歩日和</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>お散歩日和</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>お散歩日和</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。	<b>お散歩日和</b> 自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。丸十パンの定番の自家製酵母パン。

### 【富士急ハイランド営業データ】

- 営業時間 11月4日（土）10時～21時、5日（日）10時～19時  
詳しくは公式サイトにてご確認ください。<https://www.fujiq.jp/>
- 料金 入園料：無料  
フリーパス：大人 6,000円～7,800円、中高生 5,500円～7,300円  
小学生 4,400円～5,000円、幼児・シニア 2,100円～2,400円  
※日によって料金が異なります。詳しくは公式サイトにてご確認ください。
- 交通 車／新宿から中央自動車道で約80分、河口湖 IC に隣接  
東京から東名高速道路・御殿場 IC、東富士五湖道路経由で約90分  
バス／新宿から高速バスで約100分、富士急ハイランド下車  
東京駅から高速バスで約110分、富士急ハイランド下車  
※首都圏の他、名古屋、関西等30ヶ所以上から直通バス運行中  
電車／JR中央本線大月駅で富士急行線に乗換富士急ハイランド駅下車  
大月駅から約50分