

パン屋さんが選んだ、本当においしい甘いパンはどれだ？

すうい〜とパン屋大賞発表！！

発表：2017年4月5日（水）→4月25日（火）

大丸東京店 地階 ほっぺタウン ポール・ボキューズベーカリー前

2月16日(木)に大丸東京店にあるベーカリーショップ5店舗のパン職人、販売員、営業担当が自店以外のパンを試食し、美味しさ、コストパフォーマンス、ビジュアルの視点で評価しました。〈ポール・ボキューズ〉〈銀座木村家〉〈メゾンカイザー〉〈カーラ・アウレリア〉〈PAUL〉、各ショップ5種類、全25種類の厳選した春にふさわしい甘いパンから「パン屋大賞」が決定しました！ライバルたちが認めた、春に食べるべきパン、ベスト3と特別賞をご紹介します！

第1位



〈メゾンカイザー〉
レモンパイ302円/地階

パイがザクザク食感で驚き！酸味のあるレモンクリームが甘すぎず食べやすい！

表面はカリッ、中はフワッとした食感と、染み込んだチョコレート、ほのかなシナモン風味が絶妙！



選考会の様子

第2位



〈ポール・ボキューズ〉
バブカ(1ホール)864円、(1/4カット)216円/地階

第3位 タイ



ご存知、木村家といえば「あんぱん」。一つ一つ手包みされた職人技、昔も今もこれからも、永遠の美味しさです。
〈銀座 木村家〉酒種 桜162円/地階

第3位 タイ



ノルマンディ地方の酸味の強いリングを、果実感をしっかり残し甘く砂糖煮。甘み・酸味・食感が絶妙なアップルパイに仕上げました。
〈PAUL〉グリル・ポム324円/地階

ビジュアル賞



贅沢にブリオッシュのみを使用した生地や、イチゴジャムの甘さと、2種類のベリーの酸味が良いアクセントになり、バランスも最高！
〈メゾンカイザー〉2種類ベリーのパネルジュ356円/地階

バイヤー賞



見た目からは想像がつかない、フワフワ感を出すブリオッシュ生地がポイント。アーモンドの香ばしさと甘さのバランスよし！
〈カーラ・アウレリア〉ブッタークーヘン216円/地階

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

佐藤・宮川・榎本