

【泉北高速鉄道沿線情報】
おでかけスポットと
NEWS & INFORMATIONをお届け!

Blue Liner

焼き色、香りに
気持ちもふくらむ

春のパン 感謝祭

今月は多数のリクエストが寄せられた
パン特集! 多彩なバリエーションに
心とお腹がもうパンパン。

イチゴ×白こし餡の
組み合わせが魅力



いちごあんぱん
丸々1粒のイチゴと自家製イチゴ
ジャム、白こし餡を包んだ季節限定
のふわもちパン。250円(税込み)。



タートルッコ
イチジクやクルミを
混ぜたどっしり系。
クリームチーズと相性
◎。600円(税込み)。



**たけのこ
カレーパン**
地元でとれたタケノコ
を、自慢のスパイス
カレーにイン! 250円
(税込み)。

和泉中央

Hanana おに工房

製粉関係の会社から独立したオーナーが自作の
薪窯で焼く、自家製パンが好評。窯から出る遠
赤外線の効果でふくら焼きあがるパンはどれも
歯切れがよく、小麦の香りも際立つ絶品ぞろい。
石臼で挽いた玄麦を小麦粉に少し混ぜることで、
旨味がギュッと凝縮されてやみつきに。

DATA
和泉市森木川町97-1
Tel.0725-54-3088
◎ 9:00 ~ 17:00
◎ 土・日曜・祝日 ~ 18:00
◎ 火曜
和泉中央駅から南海バス
「西谷口」下車徒歩約5分



木々に囲まれた、マイナスイオンたっぷりのロケーション。
ベーカリーの横にはカフェもあり、3基ある石窯でカフェ用
のスムージーチーズなどもオーナーの飯塚 茂さんが焼き上げる。

梅・美木多

乃が美 はなれ 堺泉北店

近年の食パンブームの先駆けともいえる、高級「生」
食パンの専門店。卵を使わずに焼き上げた生地は
ハチミツを加えているため、口に入れた瞬間のフワッと
広がる優しい甘味が特徴。まずはトーストせずに
そのまま、柔らかい耳と口溶けのいいふわふわ生地に
口福を感じて。

DATA
堺市南区小代148-2
Tel.072-293-2882
◎ 10:00 ~ 18:00
(売り切れ次第終了)
◎ 火曜
梅・美木多駅から南海バス
「三木閉北口」下車徒歩すぐ



店舗併設のパン工場で長時間
かけて仕込み、焼き上げを
行う。店内には「生」食パンの
おいしい食べ方が掲示されて
いるので要チェック。



上品な甘味と口当たりの
「生」食パンにうっとり

**レギュラー
(2斤)サイズ**

購入から1日置くと、甘みや風味が
より引き立つ。864円(税込み)。

**ハーフ
(1斤)サイズ**

手軽なハーフサイズは、
手土産にも◎。事前予約が
おすすめ。432円(税込み)。

和泉中央

小麦屋 弥平

駅から少し歩くと現れる、自家製の天然酵母と
国産小麦を使ったパンが人気の自然派ベーカリー。
時間をかけて発酵させる酵母にはオーガニックの
フレッシュフルーツを使用し、イーストフードや
乳化剤などの添加物は不使用。柔らかい小麦の風味
が広がるパンは 11:00 頃の焼き上がりが狙い目。

DATA
和泉市池田下町3216-9
Tel.0725-56-2137
◎ 9:00 ~ 18:00
◎ 木曜
和泉中央駅から徒歩約15分



全面ガラス張りでの日差しが
差し込んだ開放感たっぷりの
店内。こだわりのパンを
目当てに、府外からの来客
も多い話題のお店。

和泉中央

Fournier

リー・ガロイヤールホテルで修業を積んだシェフが、
食育をテーマに展開。小麦はパンの種類に合わせて、
ブレンドを変え、岸和田の大北養鶏所の卵「夢想丸」
を使用するなど、どの素材にもこだわりを見せる。
食物繊維を豊富に含んだ自家製パンや天然酵母
パンなど、お好みを見つけて。

DATA
和泉市のぞみ野3-11-24
Tel.0725-55-2220
◎ 6:00 ~ (売り切れ次第終了)
◎ 月・木・日曜
和泉中央駅から徒歩約15分

あんぱん

北海道産小豆を使用
した、シェフ特製の
濃厚な手吹き粒餡が
絶品。140円(税込み)。



昼過ぎには売り切れ必至!
ホテル仕込みの本格パン

**いちごの
デニッシュ**

自家製カスタードと、
ジュシーなイチゴを
のせたサクサクの
デニッシュ。380円
(税込み)。



クロワッサン

発酵バターの方醇な香り
が口広がるシンプルな
味わい。170円(税込み)。



パン作りでの講師経験や、受賞歴も
あるシェフの坂田隆敏さんが手作業
で丁寧に成形。昼過ぎにはパンがなく
なるのでぜひ午前中に足を運んで。

**手作り
メロンパン**

サクサクのクッキー
生地はほんのり甘く
子供にも人気の定番。
140円(税込み)。



フルーツの天然酵母で作る
自然な味わいのパンを

玄米和栗

四角い玄米パンの中
にはアーモンドクリーム
と和栗のペーストが。
220円(税込み)。



**ほうれんそうと
チーズのフォカッチャ**

しっかり歯ごたえのある天然酵母の生地にチーズが
たっぷり。お酒のおともにも。250円(税込み)。



泉北高速鉄道 NEWS & INFORMATION

光明池駅に「セブン-イレブン」が
オープンしてより便利に!

3/31(火)、光明池駅コンコースに「セブン-
イレブン 泉北高速光明池駅店」がオープン
しました。駅直結で利便性抜群! ぜひご利用
ください。
◎ 6:30 ~ 24:00



「泉北健康マネジメント倶楽部」
無料モニター受付中!

沿線にお住まいの方が対象の健康管理支援サービス「泉北健康
マネジメント倶楽部」で、血圧や体組成、日々の活動量などの
データを健康管理に役立てませんか? ただいま無料モニターを
受付中! 駅置きチラシ裏面の申込書に必要事項をご記入のうえ、
郵便、FAX、メールのいずれかの方法でお申し込みください。
《送付先》〒594-0041 和泉市いぶき野5-1-1
FAX: 0725-57-3136 メール: cs@semboku.jp
◎ 0725-57-3278 (泉北高速鉄道 経営企画室 平日9:30~17:30)

読者アンケートを実施中!
ギフト券2,000円分を
5名様にプレゼント

※プレゼントの応募受付・発送は、
サンケイリビング新聞社が代行します。
応募者の個人情報、商品発送にはのみ
使用します。同意の上、ご応募ください。
また、当選者の発表は、商品の発送を
もって代えさせていただきます。

ベーカリーカフェで
自家製パンを好きにだけ



パン食べ放題付きのワンプレートのバケットランチ1,260円。
スープやデザートもたくさん摂れるのがうれしい。

**オレンジ
クリーム**

店で焼いた皮付きの
オレンジとほどよい
甘味のカスタードが
絶妙にマッチ。200円。

ツナポテト

ツナの旨味がガツンと
感じられる、男性から
の人気も高いおかず
パン。250円。

**食べ放題は
20 ~ 30種**

食べ放題付きのランチは、カゴに
山盛りのパンから選んで注文を。



入口すぐのスペースでテイクアウト用のパンを販売。カフェ
でのパンの食べ放題は、モーニングがブッフェ形式、ランチ
はスタッフが各テーブルを回ってくる。

泉ヶ丘

パンの店 Objette 泉北店

閑静な住宅街にある、一軒家のベーカリーカフェ。パンの
テイクアウトをはじめ、店で人気のモーニングやラン
チで利用できるパンの食べ放題。季節のフルーツを使った
デニッシュ系のスイーツパンや、チキンのおかずパンなど、
食べ放題とは思えない豪華なラインアップに心が躍る。

DATA
堺市南区茶山3-26-4
Tel.072-292-0078
◎ 9:30 ~ 18:00
◎ 日曜
泉ヶ丘駅から南海バス
「茶山台南口」下車徒歩すぐ

深井

パン工房 B&B

オープンから30年以上、深井で地元民に
長く愛される町のベーカリー。老若男女
どの世代でも楽しめるようにと、総菜パン
や菓子パン、ソフト、ハードと70種以上
の自家製パンを取りそろえる。1番人気
の明太子フランスは焼きたてのオーダー
もできるので来店前に電話予約がおすすめ。



DATA
堺市中央区深井沢町3147-101
Tel.072-278-1710
◎ 6:00 ~ 19:00
◎ 木曜
深井駅から徒歩約5分

店内には食パン各種の
焼き上がり時間が掲示
されているので、時間に
合わせて来店を。外には
テーブルもあるのでひと
休みもOK。

幅広いラインアップで
サンドイッチ類も好評



**BLT
フォカッチャサンド**

五穀とオリーブオイルのヘルシー
フォカッチャで挟んだボリューム
満点のサンドイッチ。280円。



明太子フランス
博多明太子と、歯切れのいいサクサク
フランスパンで断トツ人気。180円。

**とろ〜り
クリームパン**

薄皮の生地に、トロトロ
カスタードを包んだロング
セラー。140円。



泉北高速鉄道の公式マスコットキャラクター
「せんぱく」のLINEスタンプ発売中!
詳しくはQRコードから

ツイッターも
チェックしてね!
@sembokus

記事の写真に
せんぱくがいるよ。
探してみようね!
答えはWebで

