

人気のパン屋さんが稲城に大集合!

イナギノトビラ Vol.1

パンフェスタ

2024.3.23^{SAT}-24^{SUN}

10:00~17:00

いなぎペアパークにて

※雨天決行・荒天中止

読売ジャイアンツの
ブースもやってくる!!

子どもから大人まで楽しめる
アクティビティで
盛り上がりよう!

おいしいパンとキッチンカーで
盛り上がる2日間



稲城長沼駅

「イナギノトビラ ～稲城の魅力、新たな扉ひらく～」
稲城の魅力を市の内外に広く知っていただくため、私たちは
新たなコミュニティイベント「イナギノトビラ」を立ち上げま
す。このイベントは、地域住民と南武線沿線を中心とした周辺
住民が一堂に会し、心地よいひとときを共有する場となるこ
をを目指し、さまざまなテーマで定期的開催していきます。



JR南武線
稲城長沼駅
となり

主催：MYTOWN INAGI (株式会社エリアブレイン)
後援：稲城市商工会、ペアリーロード稲城商店街、東長沼自治会
協力：一般社団法人稲城市観光協会

出店情報は
こちらをCHECK



mytown_inagi

パン・お菓子・お弁当

両日
出店



インド料理
ニューメズバーン

稲城市平尾にある本格的な北インド料理店。本場のシェフによる、鶏肉・豚肉・魚・豆・野菜と豊富なスパイスを使った手作りのおいしさを体験してください。

両日
出店



オギノパン

給食用パン屋さんとして1960年に創業したオギノパン。現在は「丹沢あんぱん」をはじめ、どこか懐かしくておいしいパンを作っています。

両日
出店



タルトリーアルベール
巢鴨地藏通り本店

本場フランスで愛される食材を使いながら、日本人にも親しみやすいおいしさを追求。巢鴨の小さな工房でひとつひとつ手作りされる多彩なタルトとキッシュを販売。

両日
出店



夢造りパン工房

神奈川県内に8店舗展開するベーカリー。焼きたて揚げたてにこだわり、常時100種類以上の商品が並ぶ。テレビでも紹介され、1日2,200個売れた「相模湖くりいむぱん」や、とろとろカレードーナツが人気。

両日
出店



リュヌシアン
ブーランジェリー

厳選された食材と発酵を大事にしたパン作りで、昔のパンの香りがするパンを毎日焼いています！ ゆっくり発酵させて、甘味を最大限に引き出したパンをひ食ってください。

3/23
のみ



あこ天然酵母のパンと
生シフォンケーキ「コボコボ」

看板商品のシフォンケーキは、独自の製法と配合で小麦粉を極限まで減らし、生クリームなしでもしっとりとする生のような食感です。

3/23
のみ



パン工房mune's

稲城の地でオープン15周年を迎える、水曜・土曜、週2日のみ営業のパン屋さん。パンの良い香りに包まれた店で、お客様との会話を大切に、愛情たっぷりのパンを焼いています。

3/23
のみ



パントレプレナー

2021年に南武線・中野島駅近くにオープンしたパン屋さん。国産小麦粉の食パンやフランスパンなど、豊富な品ぞろえでお客様にこだわりのおいしさをお届け。冷凍パンの販売にも力を入れています。

3/24
のみ



8686muffins

日々のちょっとしたご褒美になるような、体にやさしく、おいしさへのこだわりも大切にしたいマフィン専門店。おすすめは、季節限定の白玉あんこ入りのマフィンや旬のレモンを使ったマフィン。

3/24
のみ



トライベッカ・ベーカリー
／ドミニクドゥーセの店

トライベッカ・ベーカリー／本場仕込みのどっしりとしたベーグルを、日本向けにギュッと食べやすくし、もちもちとした生地が特長です。

ドミニクドゥーセの店／祖国フランスで厳しい修行を積んで習得した本場の伝統と技術、フランス風ではない、本当のフランスの味をお届け。

3/24
のみ



ブーランジェリーアツシ

カレーパングランプリ金賞受賞「米粉のチーズ焼きカレーパン」や、自家製濃厚カスタードクリームがたっぷり入った人気No.1「もちもちクリームパン」など、ふわふわモチモチの米粉パンをご用意。

人気のパン屋さんが
稲城に大集合！

INAGI
パンフェスタ

出店店舗 2024.2月末 時点

※出店店舗は変更になる
場合があります

キッチンカー

3/23
のみ



Cafe ROSSARD

稲城のガレット&クレープ専門店。ブルターニュ地方の郷土料理「そば粉のガレット」が楽しめます。キッチンカーでは、さまざまなデザートクレープやガレットのサラダラップも販売。

3/23
のみ



麴自然発酵ぱん Lemon

麴の天然酵母を使用したパンと本格インドカレーパンで人気の店。できるだけ余計なものを加えずシンプルに、そしておいしくて満足できるパン。毎日食べても飽きない、日々の食事に寄り添うパンをお届け。

3/24
のみ



IRIE KITCHEN
NANA NO MOE

発酵食をテーマにし、麴調味料を使用したお弁当、甘酒と酵母で自然発酵させた無添加のチャパッタ、やさしい甘さのスイーツなどを販売。腸活や美容に効果あり。ぜひご賞味ください。

3/24
のみ



COL CUORE

生地は国産小麦100%使用。全粒粉と石臼引き小麦を配合し、耳までおいしいピザ。藤沢産の釜揚げしらす、酵素たっぷりの非加熱蜂蜜など、店主こだわりの食材と一緒に召し上がってください。