



地域に根ざした1950年創業の老舗ベーカリー

ロードベーカリー

創業72年の地域に欠かせないパン屋。お客様の要望を聞いて作られたパンが多く、約100種類が入れ替わりで店頭に並ぶ。店主が、チョコが大好きな妻のために考案した「おもいきりチョコパン」や、香ばしいマカダミアナッツとレーズンの相性が良い食事パン「マカダ」など、個性的なパンを目当てに訪れるファンも多い。



夫婦二人三脚で営む種類豊富な街のパン屋

BOULANGERIE KOCHU

ハード系、もっちり系とジャンルを問わない約80種類を夫の廣二さんが1人で焼き上げる。妻で店主の幸子さんがそれぞれの特色や食べ方も丁寧に教えてくれるので、どのパンも手に取ってしまいたくなる。ライ麦を使った「ゴルゴンゾーラはちみついちじく」は、クリームチーズ入りで食べ応えのある一品。

ゴルゴンゾーラ
はちみついちじく
¥260(税込)



住 阿佐谷北4-20-6

電 03-3330-2100 営 6:00-17:30 休 日・不定休



旬野菜たっぷりの美味しいパンで健康的な未来を紡ぐ

わらじ 草鞋ベーカリー

住 阿佐谷北1-35-5 休 不定休
営 11:00-なくなり次第閉店



「野菜が主役のパン」をテーマに、2022年3月にオープン。店名には草鞋を紡ぐように人や街を繋ぐ店にしたい、と願いが込められた。農家直送の野菜がゴロゴロと入ったパンはどれも華やかで、どんな味いか想像して選ぶのも楽しい。世代を問わず人気なのは、ブランドしいたけの「侍」をポルチーニのクリームソースと五穀入り生地で包み焼き上げた「しいたけ侍」。



人参食パン
¥390(税込)

阿佐谷 たべ書き

こんがり・もっちり ベーカリー特集

香ばしい焼き立てパンや口当たり優しいふわふわパン。
阿佐ヶ谷であなたのお気に入りのお店を見つけてみませんか?

Honeyの無添加レモンとサワークリームのケーキ
¥345(税込)



添加物を極力使用しない
体に優しいパンと焼き菓子の店

Honey 阿佐谷店

デリバーあり

河北病院からほど近い住宅地にあるパン屋。北海道産小麦とバターにこだわり、マーガリンやショートニング不使用のふわモチ食感が特徴的。瑞々しい無農薬野菜がたっぷり入ったサンドイッチは10種類以上。ずっしりとしたボリュームで食べごたえがあり、ランチにおすすめ。



住 阿佐谷北

1-13-9

電 03-6383-0559

営 8:30-19:00

休 月

パンを中心としたランチも楽しめる隠れ家 トントウ

イートインあり

カントリー調の店内に並ぶのは、見て楽しく、食べておいしいパンや焼き菓子。イートインではスープとサラダが付くランチセットも楽しめる。フランス産ビターチョコを使った自家製チョコクリームがたっぷりの「大人のチョココロネ」は店主の一押し。表情がかわいい動物クッキーはちょっとした手土産にもおすすめ。



小麦本来の味を追求するこだわり天然酵母パンの店 けやき庵 阿佐ヶ谷店

イートインあり

ざくざく
チーズパン
¥270(税込)



田舎パン ¥540(税込)

中杉通りにある「天然酵母」を使ったパンが売りの店。パンによって2種類の酵母を使い分け、60種類以上が並ぶ。一番人気の「田舎パン」は長さ約30センチ。卵・油脂を使わずシンプルな味だが、外はパリッと、中はモチモチで香りが良く、パン本来のおいしさを感じられる。店内はランチやカフェ利用もできる。

住 阿佐谷南3-1-22 電 03-6276-9313 営 8:00-20:00 休 無休

