

## workshop (お子様は必ず保護者同伴)

### ■ 大塚工房によるバターナイフ作り

①11:45~ ②14:00~ 定員各回10名  
参加費:1人1,000円



### ■ よしいくえのミニモビルワークショップ

小さなパンモビルを作ります。随時参加受付  
参加費:1人500円(材料費込)



## GOODS

■ 「はんやさん de パン屋さん」主宰、小金丸彫刻工業(株)によるオリジナルパンはんこ

■ 川崎町観光案内ブース  
イートインコーナー設置  
アンケートにご協力頂いた方に粗品プレゼント(数に限りあり)



### 車でお越しの方

【北九州市から】国道322号線で30km(約50分)  
【福岡市から】国道201号線で40km(約60分)

### バスでお越しの方

【天神方面から】…… 約1時間30分  
天神バスセンター(後藤寺行)⇒西鉄後藤寺([10] 添田駅行)⇒川崎役場通り下車徒歩3分  
【小倉方面から】…… 約2時間  
小倉バスセンター(後藤寺行)⇒西鉄後藤寺([10] 添田駅行)⇒川崎役場通り下車徒歩3分

### JRでお越しの方

【博多方面から】…… 約1時間30分  
博多駅(南北ゆたか線)⇒新坂塚駅(後藤寺線)⇒田川後藤寺駅(日田彦山線)⇒豊前川崎駅下車徒歩12分  
【小倉方面から】…… 約1時間10分  
小倉駅(日田彦山線)⇒豊前川崎駅下車徒歩12分

※ペットの持込はご遠慮願います。  
※駐車場に限りがございますので公共の交通機関にてお越し下さい。  
※駐車は現地係員の誘導に従って下さい。

### お問合せ先

かわさきパン博2013事務局(川崎町観光協会内)  
田川郡川崎町田原787-1

Tel.0947-73-3838

facebook ▶ <http://www.facebook.com/KawasakiPanPaku>

主催/一般社団法人川崎町観光協会  
後援/福岡県・川崎町・川崎町議会・川崎町教育委員会・川崎町社会福祉協議会・  
豊前川崎商工会議所 協賛/明達館高等学校



おいしい時間を  
かわさきで

川崎町町制施行75周年記念事業

かわさき

# パン博

KAWASAKI PAN-PAKU

2013

入場無料・雨天決行

2013.4.21 sun

11:00-15:00

会場 | 川崎町民会館  
川崎町中央体育館



今年もまた、川崎町にパンたちが集まりました。  
彩とりどりの中から、ぴったりのデアイをみつけてください。



参加パン屋さん

- 1 **パン工房「De・愛」** (川崎町)  
川崎で愛される懐かしい味。パン博限定「小梅パン」今年も登場します。
- 2 **川崎町の逸品たち**  
豊かな自然が育んだ川崎町の食材たち。パンとのコラボで魅力もますますアップ!
- 3 **ラピュタファーム** (川崎町)  
豊かな自然に囲まれた自然食レストラン。地元食材を使用したパンも常時販売中です。
- 4 **ハイジのパン屋さん** (田川市) \*  
人気のメロンパンをはじめ、惣菜パンやシフォンケーキもそろそろ住宅街のパン屋さん。
- 5 **トントンフラン** (田川市) \*  
田川在住フランス人のご主人が丁寧に焼く予約制のパン。田川地区の道の駅でも販売中。
- 6 **ママカンピス** (田川市)  
田川の銘菓チロルチョコから生まれたパン&スイーツ店。チョコを使ったパンに注目。
- 7 **フラワーベーカリー** (田川市)  
筑豊人ならば、誰もが一度は食べたはず。創業以来70年。幅広いメニューが魅力です。
- 8 **ザビエール** (田川市)  
余計なものはいれず安心して食べられる。そんな日本独自のパンを目指しています。
- 9 **パン工房 拾伍** (福智町)  
福智山のような素朴で大らか、そしてどこか懐かしいパンの味が口いっぱいに広がります。
- 10 **ちびちび** (福智町)  
体にやさしいをコンセプトにみんなが笑顔になれる自家製酵母パンづくりをしています。
- 11 **PANET** (添田町)  
モットーは食の安心・安全・美味しい。無駄な添加物や過剰な油脂、糖類を使わないパン。
- 12 **野の花会パン工房** (赤村)  
安心安全な北海道産の小麦を使い愛情が込められたパンは赤村物産センターで販売中。
- 13 **みずほファーム** (赤村)  
施設内で飼育した自家製鶏卵をふんだんに使用し、赤村のおいしい水で作ったパンです。
- 14 **すみれアクティブセンター** (川崎町)  
油で揚げない焼きドーナツはヘルシーで世代を問わず人気。東北の商品も販売しています。
- 15 **甘樹堂** (香春町)  
老舗の饅頭屋さんの姉妹店が香壺カレーを使ったポタまんカレーパンでパン博に出店!
- 16 **第2つくしの里 ぼっこり工房 笑屋** (田川市)  
国産小麦粉と四葉バターを使用し、笑顔になるおいしさを届けたいと手作りしています。
- 17 **すみれ育成会 秀峰園** (川崎町)  
地域との交流を目的に、今回初めてのパン作り。揚げたてカレーパンなどをご賞味あれ。
- 18 **満月堂** (嘉麻市)  
素朴な味わいが魅力の嘉麻市の老舗。地元の人々が朝早くから訪れ、午前中で完売も。
- 19 **ひなの家** (桂川町)  
丸い焼き型で円柱状に焼いたパンは、表面はパリッ&中はもちもちの食感が味わえます。
- 20 **りんごの木** (桂川町)  
一番人気のりんごのバイは丸ごとりんごの半割とカスタードがぎっしりつまっています。
- 21 **セルフ清浄** (嘉麻市)  
手のひらサイズのチーズケーキが人気。美味しくお買い得なパンや菓子がたっぷりです。
- 22 **道の駅うすいパン工房 ル・ピエール** (嘉麻市)  
スペイン製石窯で焼くパンは表面はパリッ&中はもちもち。新鮮な地元食材のパンも人気。
- 23 **Blooms** (飯塚市)  
飯塚本町商店街で学生を中心にふくれ菓子の製造・販売や無農薬野菜を販売しています。
- 24 **若宮園パン工房 雅** (宮若市)  
おやつにも人気の素朴なあんパンやクリームパンなど、心を込めた手作り無添加パン。
- 25 **ママのパン** (飯塚市)  
安心して食べてほしいというママの気持ちいっぱい。住宅街の素朴なパンを召し上がれ。
- 26 **あぐり工房** (添田町)  
野菜農家の主婦を中心に設立。無添加&自家製野菜を使ったパンとヘルシーお菓子が人気。
- 27 **健康工房 えこわいず村** (北九州市)  
自家製天然酵母と旬の果物を使い、アレルギーの方も安心のパンを用意しています。
- 28 **そらたま** (みやこ町)  
福岡県産の有機小麦をはじめオーガニック食材や植物油を使った身体に優しいパン。
- 29 **ここや** (みやこ町)  
安心の国産原料と、りんご等数種の天然酵母で作ったパン。クリームなど具材も手作り。
- 30 **米粉パン工房 ライスグランマ** (北九州市)  
コメの消費拡大と地産地消を目的に農家のお母さんたちが作る身体にやさしい米粉パン。
- 31 **希望舎** (岡垣町)  
五穀を使ったくのみチーズ&あんぱんは、口の中いっぱいに香ばしさが広がる絶品です。
- 32 **イエロー ドッグズカフェ** (北九州市)  
黄色い移動販売車でおなじみ。バタークワッサンほか欧州本物志向のパンが常時30種!
- 33 **マキイ** 山荘通り店 (福岡市) \*  
福岡の老舗スーパー、マキイの中のパーカー。国産小麦使用のこだわりのパン屋さん。
- 34 **ピエロのラスク** (福岡市)  
通常は移動販売とネット販売。福岡市内と名古屋市内でしか買えないラスクが川崎に!
- 35 **ふらんす館** (福岡市) \*  
国産黒砂糖や天然塩など原材料もこだわった健康志向のパン。アレルギーに配慮したパン。
- 36 **ぱんや東條** (福岡市)  
古民家を改装した、路地裏のパン屋さん。懐かしさと温かみのあるパンを作っています。
- 37 **レ・プチ・カレ Les Petits Carrés** (福岡市)  
福岡市南区のパンやお菓子から惣菜・ワインまで揃うお店。川崎町の野菜も販売中です。
- 38 **ベジキッチン** (福岡市)  
旬の野菜を使った手ごね手作りベグルのカリッとモチッ食感と身体に優しい味わい。
- 39 **べったん** (福岡市)  
福岡市南区・住宅街の人気店。お店もパンも、作る人までもふわっとした癒し系です。
- 40 **木村屋** (久留米市)  
創業以来、防腐剤や添加物を使用せず安くておいしい安全なパンを作る久留米の老舗。
- 41 **パンバカパン** (福岡市)  
天然酵母と国産小麦をじっくり発酵させて焼き上げたパン。小麦と酵母の風味をどうぞ。
- 42 **アーリー モーニング** (志免町)  
ハードから惣菜まで、身体に優しく美味しいがモットー。地域に根づいたパン屋さん。
- 43 **ゆめパン** (志免町)  
出来るだけ安全で、味の良い材料だけを厳選した天然酵母パン。志免町より初出店です。
- 44 **\*mamma\*** (志免町)  
安心して食べられるものをという思いで始まった、身体と心にやさしい手作りお菓子。
- 45 **エピソード** (福岡市)  
中央区大名のヴァリエホテル内のパン屋さん。自家製酵母パンやハード系パンが好評。
- 46 **ナナパン** (筑紫野市)  
筑紫野のパン屋さん。雑貨店をイメージした店内には現在50アイテムのパンをご用意!
- 47 **はっぱねっこベーカリー** (筑紫野市)  
ハード系、菓子パン、調理パンとバラエティ豊かなパンは、国産小麦を使うこだわりの品。
- 48 **空のパン** (福岡市)  
その日の空をみあげ、注文された方のために丁寧に手ごねする天然酵母の手作りパン。
- 49 **博多商会** (福岡市)  
パン職人とデザイナーによる異色のコラボ! 人生をちょっぴり豊かにするパンが完成!?
- 50 **パティスリー ラ・ジョエル** (福岡市)  
中央区大名の洒落な外観が目印。洋菓子屋さんならではのクワッサンや焼菓みに注目。
- 51 **パオズワン** (福岡市)  
「はな屋でパン屋」でおなじみの焼き中華パンは、メディアにひっぱりだこの本場の味。
- 52 **どんぐり村** (佐賀県三瀬)  
園内飼育牛の新鮮な牛乳や、昔ながらでしか食べられないパンが山から下りてきました。
- 53 **アペリラ 'apelila** (京都府) \*  
京都市で自家製天然酵母のパン教室も開催。ベジタリアン料理が食べられるカフェも。
- 54 **アオ AOW** (京都府) \*  
丁寧に、ゆっくりにんびり手作り。噛めば噛むほど沁みてくる素材のおいしさをどうぞ。
- 55 **はるや** (京都府) \*  
古くからの知恵が残る里で、手作りの生活から生まれるオーガニック&ヴィーガン料理。
- 56 **虹色パンダ** (京都府) \*  
赤ちゃんでも安心して食べられるケーキをコンセプトに、丁寧に作られる菓子が人気。
- 57 **ミナルスイ minarusuy** (京都府) \*  
動物性の素材は使わない天然酵母マフィン。店名の由来は「皆で微笑む」というアイヌ語。
- 58 **カフェミレット CAFE MILLET** (京都府) \*  
薪の炎で焼き上げた石窯パンや、素材のパワーを最大に引出したヴィーガンスイーツ。
- 59 **パン祖のパン** (静岡県)  
パン祖・江川坦庵公によって日本で初めて焼かれたというパンが、ついに九州初上陸!
- 60 **よりみち珈琲** (福岡市)  
自家焙煎の移動カフェ。丁寧に焙煎したコーヒー、生薑や梅を使ったジュースなども。
- 61 **よつば珈琲** (鹿方市)  
完全受注制の自家焙煎で新鮮。個性あふれたスペシャルティコーヒーをパンと一緒に。
- 62 **バードコーヒー** (田川市)  
田川市伊田のコーヒー&手作りマフィンのお店。選りすぐりのコーヒーはパンと相性◎。
- 63 **星流珈琲** (北九州市)  
直火釜で丁寧に焙煎。注文を受けてから焙煎するので新鮮かつ味も香りも個性的です。
- 64 **カフェレッツア** (福岡市)  
本場イタリアのエスプレッソマシンで淹れるコーヒーなど本物にこだわったカフェ。
- 65 **森友養蜂場** (香春町)  
福岡県産・天然100%の純粋ハチミツ。パンに塗るほかに調味料としても優しい甘さ。
- 66 **トラジャム tora jam** (京都府) \*  
生活にそととけこむ雑貨屋さんで人気の季節感あふれる自然志向の手作りジャム。
- 67 **南日本 酪農協同(株)** (北九州市)  
福岡県産・地産地消推奨牛乳や人気の高干牧場カフェアレ、飲むヨーグルトを出品!

パンを彩る仲間たち

