

## 「きづがわパンフェス」参加店舗のご紹介

2010年に始まった木津川アートは、今年で11年目(第7回目)を迎えました。

今回は、これまでに木津川アートに参加した作家が中心となり、再び瓶原(みかのほら)を舞台に作品を展示されます。木津川アートの開催期間は10月31日(日)から11月14日(日)になります。

今年は木津川アートの関連企画として「きづがわパンフェス」が開催され、期間限定パンが販売されます。この機会に、ぜひお店に足を運んでみてください。

- ・ 木色 (きいろ)
- ・ 木津川市情報発信基地  
キチキチ cafe 理科準備室
- ・ キッチンサロン アルモンテ
- ・ 大佛汽茶 (だいぶつきっちゃ)
- ・ 中山珈琲焙煎所



商工会の会員様である  
**パン屋さん6店舗**が  
木津川アート限定商品を  
販売されます。  
詳細は次ページをチェック!!



モバイルスタンプラリー  
同時開催

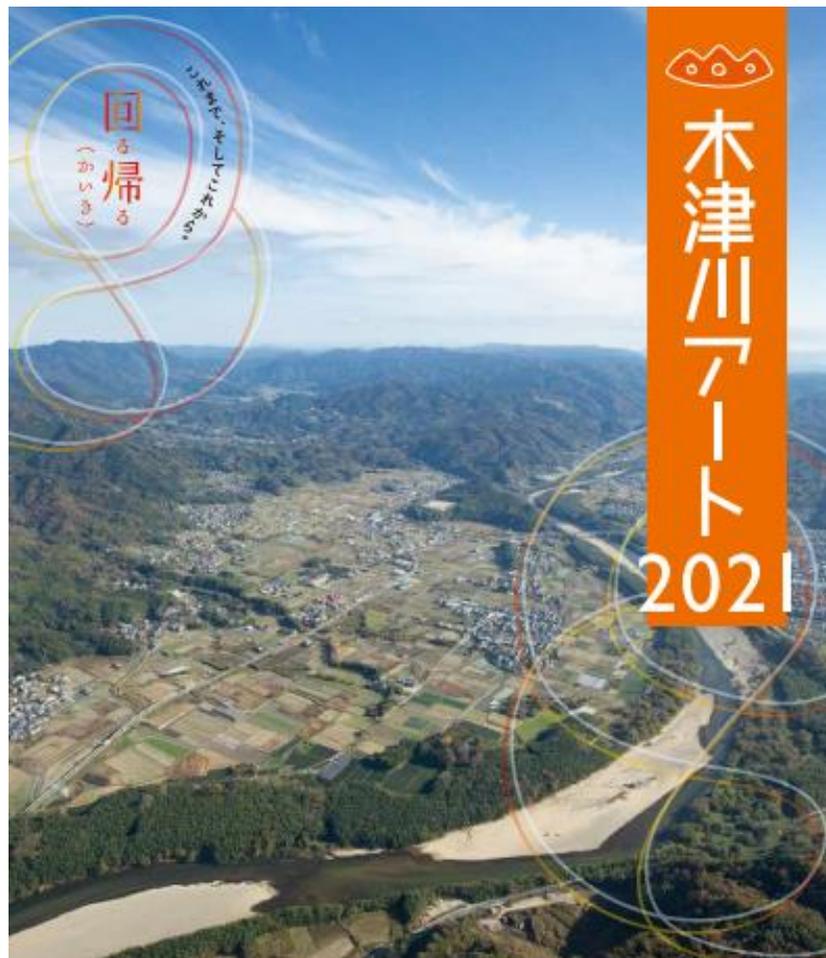


- ・ パネッテリア フルチーノ
- ・ パン工房 風いろ小麦
- ・ パン工房 ハルカナテ
- ・ パン屋のキッチン sadacoro

### 開催期間

10月31日(日)▶11月14日(日)

上記期間内に、参加店にて500円以上(税込)お買物された方にモバイルスタンプを進呈。  
参加店舗に設置されたQRコードをスマートフォンで読み取り、各店のモバイルスタンプを3つ集めた方は、専用応募フォームからエントリー。  
抽選期日までにエントリーを済ませた方の中から抽選で参加店舗で使える商品券が当たります。  
是非、ご参加下さい。



## 木色

住所：木津宮ノ裏5-44  
営業日・時間：金 8:30~17:30  
土・日 9:00~17:30  
定休日：月~木

### 木津川アート限定パン バターナッツのパン

Red Rice 自然農園のバターナッツ(カボチャ)を使用。コクのある全粒粉を配合した生地にブルーチーズ・クミンを加え、自然栽培で丁寧に育てられたバターナッツの甘みを引き立てた贅沢な一品です。



378円(税込)

1. 728円(税込)  
¼サイズ 432円(税込)

### カンパーニュ

2種類の酵母を使い、低温長時間発酵させたカンパーニュ。皮の香ばしさ、噛むとジワッと広がる生地、旨みや甘み、特徴の一品です。



## 木津川市情報発信基地 キチキチ cafe理科準備室

住所：木津南垣外15-2  
営業時間：10:30~16:00  
定休日：土日祝

### 木津川アート限定 木津川アートアイス



500円(税込)

バニラアイスのトッピングに木津川アート会場であるみかのはらで、お茶を作っている加茂自然農園さんのお茶を使用。木津川アートマークのクッキー付き。

780円(税込)

### テイクアウトの お弁当

季節の木津川市産お野菜をたっぷり使用した日替りテイクアウトランチ



## キッチンサロン アルモンテ

住所：木津町瓦谷81  
営業時間：毎週日曜日のみ営業  
営業時間：8:00~11:00

### 木津川アート限定 メンチカツとハッシュドポテト入り ハンバーガー



350円(税込)

自家栽培の玉葱・じゃが芋を美味しく食べられるものにしました。レタスも朝に畑に取りに行っていて使っています。

### イギリスパン



焼き立て当日はしっとりとしていてトーストするとサクサクとした食感になります。

600円(税込)

## 大佛汽茶 (だいぶつきっちゃ)

住所：加茂町兔並東前田23-1  
 営業時間：平日13:00～17:00(火・水を除く)  
 定休日：火・水(祝日は営業)

### ティーソーダ

山城地域の紅茶を数種類厳選してアレンジしています。泡立ちのある見た目はカクテルのようで、ちょっとビターで大人な味わいになっています。「塩風味」か「りんごとチーズ」のスコーンと一緒に食べるのがお勧めです。

530円(税込)



### ほうじ茶ラテ

600円(税込)

ラテに合う山城地域のほうじ茶を選びました。深い味わいが出るよう、通常よりも一つ一つ丁寧に抽出しています。一般的にラテには牛乳を使いますが、当店ではオーストラリア産の特別な豆乳を使用しています。豆乳くさくないものを選び、牛乳よりもさらにまろやかな当たりで飲みやすいラテに仕上げました。こちらも、スコーンと一緒にお召し上がりいただけます。



## 中山珈琲焙煎所

住所：南加茂台9丁目15-2  
 営業時間：営業時間12:00～18:00  
 定休日：定休日 月

中山珈琲焙煎所さんでは、お好みの豆を選んで購入できるだけでなく、店内でも購入して飲むことが可能です。チョコ系のパンに合う深みのあるコーヒーから苦みの少ないフルーツやジャムに合う珈琲が揃っています。お勧めは、「チルチル」という商品名の珈琲で、苦みが強すぎず飲みやすいのが特徴です。「チルチル」とは、「落ち着く」という意味の「chilled out」の略で「ゆっくり寛いでほしい」といった店主の思いからつくられた造語になります。



チルチル 100g：572円(税込)  
 200g：1,080円(税込)  
 販売中

## パネッテリア プルチーノ

住所：山城町上粕的場19-6(24号線上粕交差点すぐ)  
 電話番号：86-3771  
 営業時間：11:00～18:00  
 定休日：日・木

### 木津川アート限定パン “柿のマリトッツォ”



日本酒・ミルクリキュールを効かした木津川市産の柿ジャムと生クリームのマリトッツォです。フレッシュ柿がアクセント。期間限定品をぜひお試しください！

320円(税込)

### “熱湯もちもち食パン”

国産小麦、奄美大島産すだき糖、京丹後あら塩、天然酵母でじっくり焼き上げた一番人気の絶品食パンです。



イタリア語で、ひよこのパン屋さん。『たった1つのパンで笑顔を！』皆様に愛され10周年を突破中……。

540円(税込)

## パン工房 風いろ小麦

住所 : 城山台11丁目22-8  
電話番号 : 73-5800  
営業時間 : 9:00~18:00  
定休日 : 木・日

### 人気No.1のミルク食パン

焼きたてのパンの香りに包まれたほっこり空間で、好きなパンをお選びください。カフェ併設なので、パンとこだわりコーヒーを店内で楽しめます。一番人気はミルク食パン。



小麦は国産をはじめ厳選したものを使用。油脂は体の負担ならないよう米油や太白ごま油、無添加ショートニングなどをとり入れています。口どけの良さと、ミルクのほのかに甘い香りが特徴です。

370円(税込)

259円(税込)

### 木津川アート限定パン 「木の津ごぼチョコ全粒粉」

安心感の中に驚きが！全粒粉を使い、家族に安心して食べてもらえるパンです。



## パン工房 ハルカナデ

住所 : 城山台7-26-3  
電話番号 : 73-9719  
営業日 : 毎週月・水・金のみ営業  
営業時間 : 10:00~19:00

### 名物・人気 「国産小麦の手作り肉まん」

おいしい肉まんをご好評をいただいております。木津川市のふるさと納税の一品としても取り扱っております。



216円(税込)

### 木津川アート限定パン 「木津のいちじくクリームパン」

たみこ農園さんの無農薬いちじくを使ってクリームにした一品です。

248円(税込)

100%国産小麦使用。やさしい味の小さなパン屋さんです。パンを囲んで笑顔があふれますように..



## パン屋のキッチン s a d a c o r o

住所 : 城山台13-21-3  
営業日 : 毎週土曜日のみ営業  
営業時間 : 営業時間 11:00~15:00

### 木津川アート限定 Sweet potato cinnamon roll

木津川市の浦辻農園さんの有機無農薬のさつまいもを蒸して裏ごして、牛乳とバターで練り上げたペーストをやわらかいオーガニック100%小麦粉のパンで包みました。ほんのり、オーガニックシナモンをきかせて、オーガニック黒ごまでお化粧しました。食べ応えあります！



300円(税込)

### 赤米黒米玄米食パン

赤米と黒米(奈良県)と木津川市の玄米を炊き上げ、セミハードパン生地に練り込んだ食パンです。お米の甘味があります。焼きたての日はそのままでも！またトーストして外はパリッと中はもっちりとした食感です。和洋のサンドイッチにもよくあいます。



1本 640円(税込)  
1/2サイズ320円(税込)