

木琴堂 松阪市



自然の恵みに感謝し、手仕事を大切にしながら、こころからだにやさしいモノづくりをしています。

ブルーベリークリームチーズ 250円

無農薬、無肥料で育てた完熟ブルーベリーを甜菜糖でジャムにしました。ブルーベリーとクリームチーズがもっちりパンによく合います。

百姓工房 伊賀の大地 伊賀市



伊賀米だけのお米食ぱん(薩摩芋) 1斤 700円

自家栽培の伊賀米コシヒカリで作ったお米食ぱんやカリカリりんとう、カラフルポテトチップスは安心安全な伊賀の恵みが詰まった自慢の商品です。

松阪産さつまいもと伊賀産コシヒカリで作った小麦不使用ぱんです。

Boulangerie HIRO'S 津市



北海道産小麦、フランス産小麦(VIRON社)、ドイツ産スペルト小麦、低温殺菌牛乳、有機フルーツ等徹底的に素材にこだわった人気のパン屋さんです。

はちみつ こしあん栗 360円

純正ハチミツを練り込んだ生地イタリア産栗とこしあんを合わせました。ほんのり甘くてあとを引く味わいです。

ラ・ミシェット 津市



レモンと さつまいものカンパーニュ 450円

自家製りんご酵母を使用し、さつまいもの優しい甘さにレモンの爽やかなカンパーニュです。

本場フランスのパンで有名なおいしいパンとケーキを手づくりしている津の老舗店です。

のここと 多気町



さつまいもとゴマの フランスパン 280円

三重県産の小麦粉を水分多めで、低温でゆっくり発酵させた生地にはさつまいもとゴマを合わせました。

国産小麦を使用し少ないイーストと自家製酵母のもちもちパン

Patisserie & Boulangerie Mukai 伊勢市



限定 50 set!

お1人様 1set 限り

オーナーはフランスで修行経験があり、保存料・添加物不使用のシンプルで飽きのこないパンを焼く、こだわりのパン職人です。

三重のパンマルシェ限定 パン set 1,000円

お店で大人気の月替わりパン set をパンマルシェ in ベルファームバージョンで販売します。

ラヴィアンローズ ベーカリー 津市



コーヒブレッド 280円

女性に大人気! コーヒーを練り込んだ生地クリームを挟み込んだ軽いケーキのようなパン

創業から32年。試行錯誤の日々から短時間に超高温でパンを焼き込むことで、ふわふわの食感を実現。

2024. **10.20日** 10:00~ なくなり次第終了 小雨決行 / 荒天中止 場所: わいわい広場

第10回

三重のパンマルシェ

in ベルファーム

産地・製法など一つひとつこだわり、丁寧に作られた手づくりパンが並びます。作るのも食べるのも大好きな人結集!!

People who love bread gather together

※表示価格はすべて税込みです

~ organic farmer's ~ Himeshara 小俣町



卵・乳・白砂糖・動物性食材・添加物不使用の薪火焼き、自家製酵母の石窯パンです。有機素材の安心・安全材料でお作りします。

ふたごやコンプレ 1/2カット 670円

長野県産ふたごや農園さんの有機 spelt小麦を100%使用した自家製粉の完全粉ルヴァン種カンパーニュ九州産有機小麦を使用した和栗カンパーニュ、お芋のカンパーニュなどもあります。

Maminka 度会町



渋川栗ぱん 1,000円

手作業で一つ一つ栗の皮を剥き、工房でたき上げています。天然酵母、国産小麦の生地に練りこみ、さらに渋皮煮を包み焼き上げています。

自家製天然酵母、国産小麦を使い石窯で薪を使い焼いています。

Itami Bakery



ブリオッシュ 1,400円

有機栽培小麦(北海道産・兵庫県産)の味わいを感じられる、フランスの田舎で焼かれてきたブリオッシュです。平飼卵、自家製の有機豆乳、北海道産の発酵バターなどを使用しています。

国産有機小麦を自家製粉し、「フランス伝統の発酵種(Levain)」と「日本伝統の清酒(生酛)」の技術で醸した一期一会のパン。

Boulangerie et café リエゾン 伊賀市



国産小麦 100%の無添加生地パン、熱風で自家焙煎したこだわりの珈琲が自慢の人気店です。

クロワッサン 180円
クロワッサンショコラ 200円

国産小麦 100%、無添加生地で伊賀の美味しい水でパン作りをしています。ホテルの朝食ビュッフェにも採用されている、人気のクロワッサンなどを販売します。

ベーグルファーズ 明和町



彩りベーグル 390円

6種類の個性あるベーグルをひとらずつ楽しめる人気 No.1 の商品です。

自然素材とやわらかさにこだわった、みんなに優しい無添加ベーグルです。ベーグルサンド、焼菓子も販売します。

あん堂 津市



秋野菜とキーマカレーの 焼きカレーパン 270円

季節の果実で作った自家製天然酵母のパン生地に北インドカレー風キーマカレーを包み地元津市で採れた秋野菜をトッピングして焼きました。

季節の果実、花ハープなどから起こす自家製酵母のパン。四季を感じるまた食べたイをお届け!

ハロウィンパン作り 11:00~12:00 (13:00以降引取)

やさしい畑のパン生地で、チョコクリームとかぼちゃあんを包みます。ハロウィン仕様の絵を描いて焼成します!! (型サイズ/約18x11cm)



参加費 一般 1,200円・会員 1,000円
※前日よりキャンセル料発生
対象 小学生以上 ※小中学生は、必ず大人の方も参加すること。 ※申込者以外の入室不可。
持ち物 エプロン・三角巾・お手拭き

要事前予約

定員/40名程度 (最少催行人数20名)
お申し込みはコチラ



やさしい畑 国産小麦 100%、砂糖はきび糖を使用、乳化剤などの合成保存料を使用しないふっくら食べやすい生地です。毎日食べたいくなる飽きないパンを心を込めて手づくりしています。県産小麦「あやひかり」で作った焼菓子も人気です。

限定 24本

三重県産ニシノカオリを中心に国産小麦 100%、香ばしく小麦の風味がはつきりとわかる食パン。湯種製法でもちもちです。

新作 湯種食パン 1斤 390円 ベルファーム農家市場内にあります

営業時間 9:30~16:00 (なくなり次第終了)
定休日 水曜日 (祝日を除く)

このマークは「きわみいも きわみん」使用パンです。「ベルファーム農家市場」所属農家がつくる、甘さとなめらかさが特徴のシルクスイート種のさつまいも。令和元年度 地産地消等優良活動表彰の生産部門にて東海農政局長賞、令和5年には松阪ブランドに認定されました。

20周年感謝の気持ちを込めて...
Bell Farm 20th Anniversary
松阪農業公園ベルファーム

〒515-0845 三重県松阪市伊勢寺町 551-3
TEL: 0598-63-0050 FAX: 0598-58-3712
https://www.bellfarm.jp

開園時間 9:00~18:00(営業時間は施設により異なります)
※休園: 毎週水曜(祝日を除く) 12月31日、1月1日

