

焼きたてパン新聞 “ほっかほか” 一押しのおハロウィンディスプレイ!?



【明石ダンマルシェさんのディスプレイ】
まずは、店全体的をハロウィン空間にするために、テーブルクロスや包装までオレンジ色に統一しています。また商品を置けない高い位置の棚や角のデッドスペースも有効活用して雰囲気を出していますね。「モンスターチョコリング」は子供たちに大人気です。 河原 浩



今回、喜多が紹介するハロウィンの装飾は奈良の大和西大寺駅にあるパン屋さん、アルションさんのディスプレイです。窓の外からも三角旗を模した装飾が見え、店内に入ると、カボチャの置物の上に皿が乗っており、目玉が特徴的なハロウィンパンが乗っています。周りにも、これまた目玉が特徴的なミラソーセージがありますね。お店の外にもハロウィンギフトが販売されていて、中も外もまんべんなく、ハロウィン感がしっかり出ていました。(喜多 泰友)



私がお紹介するお店は、大阪の天満橋にある La patisserie KATSURA さんです。KATSURA さんといえばバスクチーズケーキですよね。その美味しいバスクの隣に可愛らしい置物がありました！おしゃれなお店の雰囲気とも合っています。ディスプレイだけではなく、ハロウィンのアイシングクッキーや焼菓子セットも販売されているそうです。数に限りがあるそうなので、欲しい方はお早めにお買い求めください。そのほか、最新情報はお店の Instagram で配信されていますので、ぜひご確認してください！(福西 麻由)

私がお紹介するお店は、大阪駅からすぐの阪急三番街にあるベーカリー&カフェブルージンさん。猫が好きなので、猫の気配に誘われてつい立ち寄ってしまいました。ハロウィンということでオレンジ色と紫色を基調としたプライスカード等を使ってハロウィン限定商品をアピールしていました。ハロウィン限定のいろねこのてとかぼちゃのスイートポテトともに、かぼちゃは感じられるがかぼちゃの主張が激しすぎず、優しい甘さでとても美味しくいただけました。ハロウィン商品と猫のために是非立ち寄ってみてください。(尾崎 陽介)



私が紹介するお店は阪急うめだ本店にある BRETONNE さんのポティロンです。ハロウィンといえばカボチャ！生地にはカボチャがふんだんに使われており、ほろほろと溶けてしまうような優しい口当たりでした。少し甘めの生地の上に、オレンジ風味のジュレがあります。酸味が程よくアクセントになり、意外とさっぱりとまとまった味でした。ちなみホワイトチョコのお化けが乗っています！全部顔が違って、選ぶ楽しさもありますね。選んで楽しい、撮って可愛い、食べておいしい、大満足のお菓子でした！(岡添 克樹)

西宮市鳴尾にあるパン工房ソレイユさん。いつもスノーマンがお出迎えしてくれる、とってもかわいらしいパン屋さんです。スノーマンも今月はハロウィン仕様でお出迎え(◡>◡<◡) よく見るとジャックオーランタンがいますよ！かわいい☺️入口の看板も、新商品の紹介とともに、ハロウィンの飾りがされています。新商品が紹介されているとついつい購入したくなりますね！店頭には並ぶ商品も、カボチャを使ったものや、ハロウィンラッピングされた焼き菓子など、お子様に配るお菓子にもぴったりですね！（平野 正子）



こんにちは。涼しくなって来ましたね。しかし！皆様、長袖での出勤をされていると思いますが、まだまだ暑い暑いといいながら毎日半袖で出勤している堂上です。今年は普段より暑いのでしょうか・私だけでしょうか。さてハロウィンの季節ですね。私は自宅の近所のケーキ屋さんで気になるディスプレイと出会いました。どことなく日本文化を取り込んだ素敵なディスプレイ。やはり気を引かれて、お店に入ってみようかな～と言う気分になり日本のハロウィンを感じ、お店の中は美味しそうなケーキが並んでいました。（堂上 園子）

今回は KAMOKGAWA BAKERY の10月限定のパンプキンベグルと定番のサーモンとクリームチーズのベグルサンドを頂きました！こちらのベーカーリーは80%がベジタリアン、ヴィーガンに対応していて、パン業界で当たり前前に使用されているバターやミルクを使用せずに植物ベースの食材を使用しています！食材が制限されているとは思えない、植物ベースのパンはとても上品な味ですごくおいしかったです！多様性が尊重される世の中でこのお店はそういう思いが詰まっているお店だとおもいました。（林 ゆかり）



私が今回ご紹介するのは Dank Brotさんのハロウィンパン2種類です。左側が『ミニおばけ』右側が『Jのメロンパン』です。ミニおばけはチョコペンで顔を描いてあり、お店には少しずつお顔が違うおばけちゃんがたくさん！まさしく一期一会。お気に入りの顔を探すことも楽しいですね。Jのメロンパンの中は真っ黒チョコレート！見た目もハロウィンらしいですが、食べると中身もしっかりハロウィンを楽しめる工夫がされていました。黒い！という意外性が味わえました。（山崎 亜里沙）

私が紹介するハロウィンの飾りつけは、神戸三宮にあるイスズベーカリー本店です。お店の前の看板には、ハロウィンのパンをはじめとする10月の新商品がハロウィンらしいオバケのデコレーションと共に紹介されていて（写真左）、裏面にはハロウィンのリースが掛かっていました（写真右上）。店内には、かぼちゃや魔女の帽子の飾りなど、ハロウィンのデコレーションがありました（写真右中、右下）。写真以外にもかぼちゃの置物などが置いてあって、お店の中も外もハロウィン感溢れる素敵な飾りつけでした！（村島 越百）



編集後記

今回のパン新聞はいかがでしたか？ハロウィンディスプレイをしているパン屋さんは思ったより多くなく、特に個人店でやっているところは少数派という印象を受けました。もしかしたら、やっているところが少ないので、違いを生み出せるチャンスかもしれませんね。また、ディスプレイが無くても、ハロウィンテーマとしたパンも、それで売上を伸ばすことはできないかもしれませんが、それによってお客さまに与える季節感や新鮮さといったところが大切なんじゃないかなと、この特集をまとめていて思いました。（喜多 泰友）