

ニューオープン こだわりのパンとスイーツを味わって

ベルランコントロール パーブーランジェリーラ・ターブル

BPwalk 2F
TEL.025-240-4672



まりちよっと1個200円～(税込み)



スタッフ
高橋恭子さん

右の箱: Belle BOX780円、左の箱:
プップルギニオン1,280円(全て税
込み)。Belle BOXには2種類のパン
が付く

毎日の食卓を彩るパンと総菜の店

ベルランコントロール パーブーランジェリーラ・ターブルは、新潟市東区東明の人気ベーカリー、パーブーランジェリーラ・ターブルの姉妹店。赤い外観が印象的で、フランスをイメージした店内には焼き立てパンの良い香りが漂う。

「お店のコンセプトは“パンのある食卓”です。パンはもちろん、本店に併設されているカフェ、エビュイ・レ・シェーズの味をご自宅で味わうことができる総菜やスプレッド(パンに塗るもの)など、さまざまな商品を販売しています」とスタッフの高橋恭子さん。フランス産の小麦粉100%で作るバゲットや発酵バターをぜいたくに使用したクロワッサンなどパンは7種類ほど、色とりどりの総菜は約20種類と豊富にそろそろ。自分好みの組み合わせを探すのも面白い。「一番人気は、数種類の総菜と2種類のパンがセットになった『Belle BOX(ベルボックス)』です。パンに自分で具材を挟み、サ

ンドイッチにして召し上がってください」

また、新作の「まりちよっと」に注目だ。「旬のフルーツと生クリームを挟んだ手のひらサイズのパンです。小さいサイズで食べやすいと思います」。店内では、1杯100円でコーヒーの販売もしているが、同店の会員になると500円以上購入で1杯無料になる。また、オードブルの注文(事前予約制)も受け付けており、夕食の一品からホームパーティーの一皿まで手に入る。ぜひさまざまなシーンで使ってみては。



THE Ugly Duckling アグリーダックリング

BPwalk 2F
TEL.080-7554-0908

ユーモアと個性あふれるカップケーキに注目

アグリーダックリングは、三条市で若者を中心に人気を集めている話題のカップケーキ専門店。デザイナーの小皆美佳さんがオーナーを務める。自慢のカップケーキは、鮮やかで個性的な色使いが魅力。「イラストを描いたり、空間を演出するように、食べ物でもアート表現したい」という思いから考案されたそう。スタッフの上田稀莉々(きりり)さんに聞いた。

「カップケーキは、生クリーム、チョコ生クリーム、バタークリーム、クリームチーズクリームの4種類のクリームをメインに季節によってさまざまなクリームを使用してデコレーションしています。小さなお子さまでも安心して食べていただけるよう、添加物や保存料はなるべく使用せず、花や野菜のパウダーで着色しています」。ショーケースには毎日約15種類が並ぶ。どれも自分へのご褒美や知人への手土産に最適だ。「定番は、SNS映えするかわいい見

た目とユーモアのあるメニュー名が目を引くスペシャルティデコカップです」

また、クリーム好きには、シンプルな「スタンダードデコカップ」がおすすめだ。「すべて手作業で作られているため、一つ一つ表情が違っているのもポイント。愛着が湧き、食べるのがもったいないというお客さまもいらっしゃいます」。いろいろなカップケーキとの出会いを楽しんで。



ショーケースで華やかに並ぶスペシャルティデコカップは常時10種類を販売



スタッフ
上田稀莉々さん

スペシャルティデコカップ 各430～
450円(税込み)