

営業時間

OPEN 8:00⇒18:00
CLOSE 月曜日
東京都八王子市上柚木 2-112-9
TEL/FAX : 042-682-3378
http://boulangerie-atsushi.com/

2013年11月に開業した『ブーランジェリーアツシ』は、南大沢五丁目循環の三徳プラザ前バス停から徒歩5~6分程の住宅街にある可愛いパン屋さんです。



① 今回の特集は「パン屋特集」です。
ブーランジェリーアツシ

KEIO 京王バス南
沿線おでかけ情報版



第40号

編集・発行
情報誌委員会

<主な内容>

- P2 チクテベーカリー
- P3 サラブレッドハウス
- P4 ベーカリールパ

▼本紙では、毎号当社バス沿線沿線の情報等を皆さまにお伝えしています。さて今回の特集は「パン屋特集」です。

□ご感想や当社路線沿線の耳よりな情報などがございましたら、左記までハカキでお寄せください。
八王子市南大沢5-26-1
京王バス南(株)・南大沢営業所
「情報誌委員会」担当 あて



お洒落な外観。
ベンチで食事
もできます

洋風な外観の建物とテラスは印象的で、テラスでは購入したパンが食べられるようにテーブル等も用意されています。
店内も洋風で落ち着いた雰囲気となっており、ゆっくりと食べたいパンを選べます。

ブーランジェリーアツシオススメは、米粉を使用したパンや季節毎に種類が変わる自家製有機野菜を使用したパンです。

米粉を使用しているのは、卵や乳製品アレルギーをお持ちの方々でも食べられるように配慮されています。またパンが小麦粉を使ったパンよりもっちり、フワフワするという利点を持っています。
予約制となっておりますが、米粉100%グルテンフリーのパンも販売しています。米粉以外にも、天然酵母のライ麦パンやセモリナ粉入りのフランスパン等もあります。

米粉
100%の
パンです!



季節のパンは四季を通して30~40種類ものパンがあり、食材も季節に合わせたこだわりの自家製の有機野菜を使用しています。
お店にはドイツ製の石釜オーブンが完備されており、遠赤外線効果的によってふっくらとしたパンが仕上がるこの事です!



② チクテベーカリー

・食バログ パン百名店
2017年、2018年
・第6回 八王子お店大賞受賞



オーナーの北村千里さんは美術大学卒業後に陶芸をやっていたのですが、アルバイトを通してパンの仕事に携わり、パン屋さんになったそうです。

始めはパン酵母（イースト）のパン屋さんで修行をしていたそうですが、自分の思っているパン屋がなく、独学で自家製酵母でパン作りをしたそうです。



カフェ席 店内・オープンテラス席有り
中8席外10席

自家製酵母のパン屋です。粉と塩と水でゆっくり発酵させたパン種と粉+塩+水で作ったパンが基本です。季節や湿度で少しずつ変わる酵母菌と上手く付き合いながら、1つ1つ焼いています。ゆっくりゆっくりがチクテのパンです。チクテのパンとお菓子で幸せなひとときを過ごしていただくと、うれしいです。

チクテベーカリーさんは2000年11月町田市小山ヶ丘にある北村さんの自宅1階で卸と個人配送のパン工房から始まりました。

2002年に2坪の店舗を併設し2013年より八王子へ移転し現在の店舗で営業しております。当初は友人が下北沢で営業しているカフェに、ご自分の車でマフィンやパン類を配達したそうです。

開業から1年くらい経った頃、カフェが雑誌「Creative 刊号」に取り上げられ有名に。カフェにお客様が殺到し、店に卸していたマフィンが大人気になり、全国に名前が知られるきっかけになりました。

CICOUTÉ（チクテ）とは北村さんとご友人の造語で、フランス語でC（チ）で始まる名前にしようとしたのですが、フランス語でCは（シ）から始まる言葉しかなく、料理用語のシクテの綴りを変えてチクテとしたそうです。

C バゲット（ハム）

イタリア産プロシュートと包んだねじりバゲット。ビールのお共に。

C バゲット（チーズ）

CICOUTÉの「C」の形のねじれたバゲット。チーズたっぷり。あたため直してもおいしいです。



C バゲット（チョコ）

たっぷりチョコを包んだバゲット。チョコ好きにはたまりません。

湘南ロデヴ

湘南小麦を使用した食事パン。皮サクサク、中はしっとり。滋味深い おいしさ。Sandにも。



あんバタ

北海道の小麦農家が作っている小豆を使っています。キビ砂糖で煮た小豆であんを作っています。甘すぎないのでお年寄りからお子様まで大人気。中にバターがあるのでミルクィな味わい。あんは北村さんのお母様が作っているそうです。



営業時間

OPEN 11:30⇒16:30
CLOSE 月・火曜日
東京都八王子市南大沢 3-9-5 コーシャンハイム南大沢 101
TEL: 042-675-3585
<http://www.cicoute-bakery.com/>





店名の由来は？

Sala (サラ) とは、純粹・混ざりけのない・新しいという意味だそうです。Sala (サラ) の創始者が大切な家族や友人のために焼き始めたパンが評判になり、多くの方々に愛されていつしかお客様のためのパンとなったそうです。



10種類以上から袋にお好きなパンを詰め放題！！
大袋500円・中袋300円



週替わりでメニューがどんどん変わります。

こだわりの国産主原料とは？

- ・北海道産「高級ブレンド小麦粉」
- ・秋田県白神山地「白神こだま酵母」
- ・鹿児島県奄美諸島産「きび砂糖」
- ・沖縄海水で炊いた「再生塩」

※一部使用されていないパンもあります。

白神こだま酵母とは？

世界自然遺産「白神山地」のブナ原生林から発見されたパン用の野生酵母です。

ほんの少しの砂糖と塩だけで油脂など使わなくてもふんわりやわらかなパンを焼き上げるという類まれな力を持っているそうです。

③ サラブレッドハウス
こちらの店はいわゆる「町のパン屋さん」ではありません。大手スーパーなどに1日8千〜1万個製造出荷する工場で、その生産の過程で発生した規格外品をお値打ち価格で提供する直売所となっております。
パンには安心の国産主原料を使用し、全て手作りで。またバターや卵、型に塗る油など余計なものは一切使わずに、素材の味を最大限引き出す自然な味が特徴です。(一部バター・卵を使用している商品もあります) 小さなお子様の離乳食や卵や乳のアレルギーをお持ちの方にも安心して召し上がっていただけるパンが揃っています。また小麦アレルギーの方が召し上がれる米粉のパンもあります。



＜お客様が選んだパンランキング＞

第1位 オレンジブレッド

オレンジの香りが良くて素朴な甘さが良い

第2位 レーズンパン

甘くなくてバターを塗ってトーストするとおいしい

第3位 白神ソフトフランス

スポンジケーキのようなフワフワ感！

※ランキング・コメントはお客様アンケートハガキより集計した情報を引用しています。

取材者の食レポ

それぞれのパンがずっしりとした重みがあり、口に入れるとしっとり、ほのかな甘さを感じられる味でした。素材や酵母など厳選して作られた一味違うパンを一度試してほしいです。

ただ外観はパン屋さんではありませんので見つけるのは少し苦労するかもしれませんがご注意ください！

そしてこちらの人気コーナーがパンの詰め放題です。数量限定ですが毎日実施しており、10種類以上のパンが開店時間に陳列されています。それを目当てのお客様がオーブン前には毎日10名以上並ぶそうです。また詰め放題だけでなく個包装のパンや自宅でパンを作りたいという方のために白神酵母の販売も行っております。



住所：八王子市松木7-4 2階

電話：042-679-7173

営業時間：月～金曜日 11:00～18:00
日曜・祝日 11:00～17:00

定休日：土曜日

※駐車場は数台用意してありますが満車になることがしばしばあります。できるだけ公共交通をご利用ください。

※店舗は看板下の階段を上った2階にあります！！

④ ベーカリールパ

ルパは京王線の駅ナカを中心に展開しているベーカリーショップです。近隣では南大沢駅の他、京王堀之内駅・北野駅・聖蹟桜ヶ丘駅等にもあるので、ご存知のお客様も多いのではないのでしょうか。ちなみに「ルパ」とはフランス語で「食事」という意味です。ルパにはスイーツ系やお惣菜系を含め常時100を超える種類のパンがあります。

読者の皆さん、ルパではパンをどうやって作っていると思いますか？

普通は工場で作ったパンを陳列していると思われるでしょうが、ルパではなんと、朝7時の開店に合わせて、4時からパンを一つ一つ焼き上げているのです！
陳列されているパンはすべてお店での手作りの！



毎月1日にお楽しみ新メニューもできますので、是非足を運んでお試ください！！



季節や天候・気温によって焼き上げるパンは常に変わるので、毎日同じ順番では焼きあがりません。
お店の陳列棚を見たときは、そんな事も思い出し、試してみたいね。
パンは朝以外、昼頃にも焼きあがるので、出来立てを、ご賞味になりたい時は、昼前にご来店頂くのも狙い目です。
南大沢店のイチオシは「フレンチトースト」なんと25年間作り続けられているロングセラー商品なのです。
豊かなバター、の香りと厚さ5センチはあるポリユーム、それでいてフワフワな食感、筆者も虜になっています。
過去、数々の商品が生まれたり消えたりするなかで、唯一作り続けられている貴重な存在、まだのお客様はぜひ一度お試しくださいー！

**南大沢店
大庭店長
おすすめ**

- ①フレンチトースト
- ②吉祥寺カレーパン
この商品は、吉祥寺・杉並・小金井エリアカレーパン総選挙第1位に輝きました！
- ③サクッとデニッシュバグル
マーガリンをふんだんに織り込んだ外はカリッと中はモチモチの絶妙食感が特徴です。

営業時間：7：00～21：00
年中無休（1月1日を除く）
東京都八王子市南大沢2-1-6
042-670-5200
※改札内から厨房の様子が見えるお店です。
夕方限定メニューも充実しています。



KEIOバス でお出かけMAP

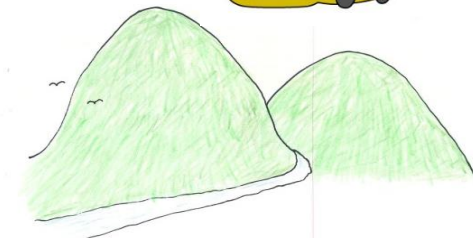


ブーランジェリーアツシ

ブーランジェリーアツシへは
三徳プラザ前バス停 徒歩 10分
南大沢駅発—南 60—南大沢駅行き



サラブレットハウス



サラブレットハウスへは
フェアヒルズ入口バス停 徒歩 3分
堀之内駅発—桜 88—桜ヶ丘駅行き
桜ヶ丘駅発—桜 88—堀之内駅行き
※桜 88はフェアヒルズ入口経由を
ご利用下さい。
堀之内駅発—南 64—南大沢駅行き
南大沢駅発—南 64—堀之内駅行き



ベーカリールパ

ベーカリールパは南大沢駅構内です。

京王
南大沢駅

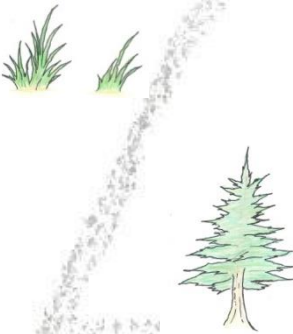


京王
堀之内駅



チクテベーカリー

チクテベーカリーへは
九反甫公園バス停 徒歩 3分
南大沢駅発—南 51・52—南大沢駅行き
大平公園バス停 徒歩 4分
南大沢駅発—堀 03—堀之内駅行き
堀之内駅発—堀 03—南大沢駅行き



ブーランジェリーアツシ (P1)

営業時間

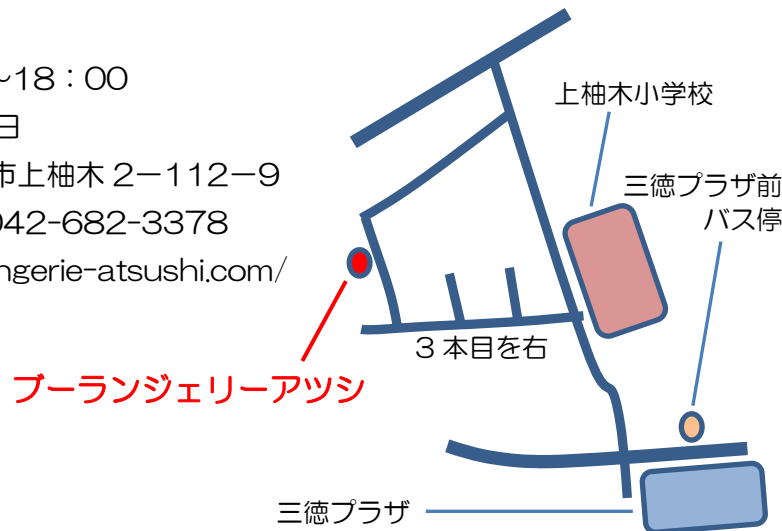
OPEN 8:00~18:00

CLOSE 月曜日

東京都八王子市上柚木 2-112-9

TEL/FAX : 042-682-3378

<http://boulangerie-atsushi.com/>



ブーランジェリーアツシ



全線一日フリー乗車券

京王バスが全区間一日乗り放題!!

車内で販売しております。

子供: 350円

大人: 700円



サラブレッドハウス (P3)

営業時間

OPEN 月~金曜日 11:00~18:00

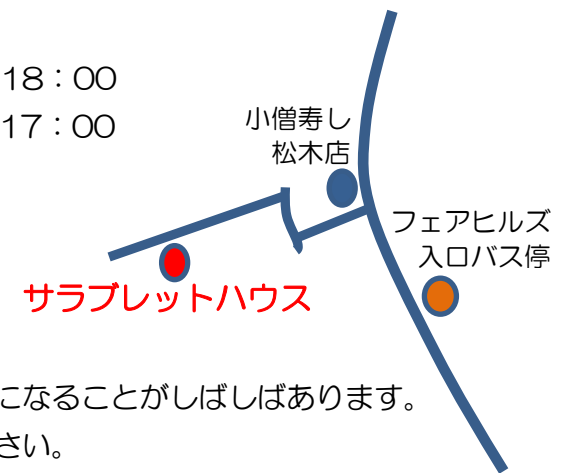
日曜・祝日 11:00~17:00

CLOSE 土曜日

東京都八王子市松木 7-4 2階

TEL : 042-679-7173

<http://www.sala1.jp>



サラブレッドハウス

※駐車場は数台用意してありますが満車になることがしばしばあります。

できるだけ公共交通をご利用ください。

※店舗は看板下の階段を上った2階にあります!!



1日乗車券をご利用下さい!!

チクテベーカリー (P2)

営業時間

OPEN 11:30~16:30

CLOSE 月・火曜日

東京都八王子市南大沢 3-9-5

コーシャンハイム南大沢 101

TEL : 042-675-3585

<https://www.cicoute-bakery.com>



チクテベーカリー

営業時間

OPEN 7:00~21:00

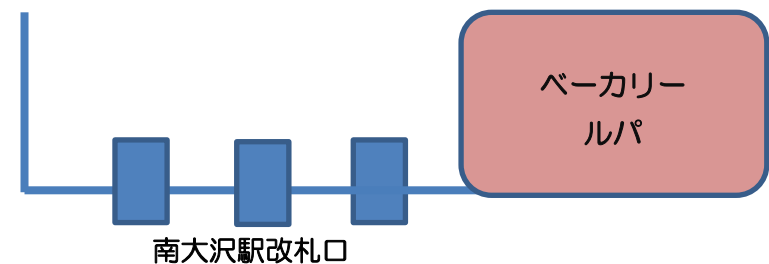
CLOSE 年中無休

東京都八王子市南大沢 2-1-6

※南大沢駅改札口横です。

TEL : 042-670-5200

<https://www.keio-sh.jp/>



南大沢駅改札口

ベーカリールパ (P4)