

マチダのまち、マルチコミュニケーションマガジン

2022●Winter

MULTI SUNS STYLE

冬限定の新商品 栗の生食パン

口にした瞬間に広がる栗の風味。
しっとりとした生地を噛み締めるほど
にじみ出る心地良い自家製キャラメル
の甘さ。「パン以上、ケーキ未満。」
の季節のパウンド生地パン。

特集

町田の推し土産で
おいしい時間をシェア

Wanted!おいしいの作り手を追え!

賞味期限が3時間!?!ウワサの謎解明



編集・発行 エーアイ出版
TEL.042-702-8822



おいしいの



季節の パウンド食パンシリーズ 栗の生食パン

原材料は栗とキャラメル。北海道十勝産の小麦粉「ゆめちから」100%を天然酵母で発酵させた生地にキャラメルを練り込みました。仕上げに大粒の栗と、イタリア産マロンクリームをトッピング。見た目も彩り豊かな「栗の生食パン」です。

季節のパウンド食パンシリーズ
栗の生食パン
1,199円(税込1,295円)



街にあふれる“おいしい”の中
うれしくなる、安心するこの
その不思議な“おいしい”を作りつづ

モチモチ



レーズン生食パン
999円(税込1,079円)



レーズン生食パン

やみつきレーズンどっさり! 風味豊かなもちもち食感が 大人気のレーズン生食パン

「ジャパンフードセレクション2022」金賞受賞。2020年『嵐にしやがれ』で嵐のメンバーも絶賛。パン生地には、十勝産小麦を100%使用。小麦の風味を生かすため、無添加・無化調・保存料なしで作ったこだわりのパンに、ラム酒に漬け込んだレーズンの香りがマッチ。どこを切ってもレーズンがどっさりです。

レーズンは、ラム酒にたっぷり漬け込み、焼き上げの中でアルコールを飛ばして、ラムの風味だけを残したもの。レーズン独特の癖が消えて、香ばしい果実の風味が口の中に広がります。

小さなお子様でも安心して食べられるように、乳化剤・ショートニング・保存料・着色料などの添加物を一切使わないパン生地づくりを徹底しています。天然酵母が引き出す、ゆめちから100%のパンだからこその味。大地と太陽の味を最大限に堪能ください。



無添加生地パン専門店
**パン以上、
ケーキ未満。**



マチダベツカリ
所在地 / 東京都町田市原町田6-10-19 1F
営業時間 / 10:00~19:00(売切れ次第終了)
定休日 / 年中無休(年末年始を除く)
駐車場 / なし



Go to Site!

ゆめちから小麦単一品種によって圧倒的な「もちもち感」を実現できました。同時にゆめちからの風味を損なわないように、天然酵母を使用。3年の歳月をかけて完成した、各店舗で人気ナンバーワンの食パンです。



ゆめちからもちもち生食パン
1斤 555円(税込599円)
2斤 1,099円(税込1,187円)

無添加生地パン専門店
**パン以上、
ケーキ未満。**



本店 サニーベツカリ
所在地 / 東京都町田市旭町1-21-14
営業時間 / 8:00~18:00
定休日 / 年中無休(年末年始を除く)
駐車場 / あり

Go to Site!



やさしい生地のソフトフランスパンに、たっぷりミルクのクリームを挟み込みました。パン生地のもちもち感と、後味のよい甘さのクリームが口の中で溶け合い、一度食べればくせになります。



ミルクフランスパン
220円(税込237円)

本店

イタリア・トスカーナ地方の伝統スイーツ。生地を100%ゆめちからを使用。もちもち食感とクリームのバランスが絶妙なスイーツパン。

ボンパローニ 276円(税込298円)

南アルプス麓の放牧場でストレスなく健康に育った鶏が産んだ濃厚な平飼卵を使用。マヨネーズとハムをトッピングしました。

平飼いたまごのサニーサイドアップ 260円

作り手を追え!



でも、何度でも食べたくなる。
 “おいしい”は、ちょっと特別。
 ける「作り手さん」にクローズアップ!



ほうじ茶と黒蜜のプリン
369円(税込399円)

抹茶と黒蜜のプリン
429円(税込463円)

ラズベリーとミルクのプリン
ラムレーズンプリン429円(税込463円)
429円(税込463円)

マチダとろとろ生プリン
369円(税込399円)

塩キャラメルプリン
369円(税込399円)

店名と同じ名前の「マチダとろとろ生プリン」は、定番のカaramelソースプリン。食感はとろとろで、まるで焼いていないような“生食感”にカaramel香る後味の甘みが絶品。その他、大人から子どもまで大好きな「塩キャラメル」。静岡産・無農薬栽培の茶葉使用「抹茶と黒蜜のプリン」。平飼卵の卵白を使用したミルクプリンにラズベリーのフルティーな味わいが絡み合う「ラズベリーとミルクのプリン」など、6種類!



ニトロ〜リン



完全自家製法、無添加・無化調の ちょっと贅沢なプリン

町田のたぬきをアイコンにした可愛らしい瓶の見た目と、口に入れた瞬間に溶け出す、まるでクリームを食べているかのようなとろとろプリン。

とろとろの秘密は、店舗の製造工房で、その日の朝に割卵からはじめる徹底した自家製法に。2階工房でプリンベースを作り、1階工房で焼いて急速冷却。完成したプリンは、店内工房から直接店頭へ運びます。まるで生のような極上の食感と癖になる優しい甘さの、ちょっと贅沢なプリンをお試しください。



「たぬきのプリン」と覚えてください。きれい好きで愛嬌たっぷりな町田のたぬきのように、町田のみなさんに愛されるプリンを目指しています。毎日食べても飽きのこない6種類のプリンを揃えています。ぜひ、ご体験ください。

マチダとろとろ生プリン



では他にもいろいろなパンがあります



とろとろに煮込んだ牛すじのスパイシーカレー。もちもち生地を、二度揚げしたパン生地が、主役のとろ〜り絶品カレーを引き立てます。



とろとろ牛すじカレーパン 160円(税込 172円)



カスタードクリームは山梨県白州郷から取り寄せた平飼卵を贅沢に使用。自然な甘さに虜になる、リピート必至の人気商品。



平飼いたまごのクリームパン 200円(税込216円)



ひとつでも
並べても映える
キャラクター!!!



Go to Site!



揃えてかわいい
持ち運びに便利な
パッケージ!

無添加プリン専門店
マチダ(とろとろ)
生プリン



所在地 / 東京都町田市原町田4丁目4-16
 営業時間 / 平日: 11:00~19:00
 休日: 10:00~19:00
 定休日 / 不定休 駐車場 / なし



