

**9** パンライフ  
ぶどうスティック(「カルピス」使用)  
150円 ※売切れ次第終了

店内には90種類以上のパンが並びここでは、ほのかな塩味の柔らかな生地と「カルピス」を使ったブドウ風味のクラッシュゼリー入りクリームが相性抜群の、冷たいスティックパンが登場。

総社市門田1209 ☎0866-95-2616  
◎7:00～18:30 ◎水・日曜 ◎4席 ◎10台



ブドウ風味のクリームがさわやかな、長さ30cmのソフトスティックパン。

**8** 農マル園芸  
吉備路農園  
ケーキ工房  
フロマージュ・ブラン  
(「カルピス」使用)  
350円  
※売切れ次第終了、  
園内「ケーキ工房」で販売

農園でとれた旬のフルーツを使ったスイーツを製造販売。今夏の新商品は、レアチーズと「カルピス」を合わせた、すっきりとした味わいのひと品だ。季節のフルーツをトッピングし、いっそうさわやかに。

総社市西郡411-1 ☎0866-31-5235  
◎9:00～18:00 ※ケーキ工房は10:00～  
◎なし ◎300台 http://www.noumaru.jp

あと口すっきりレアチーズとフルーツが香る、ひんやりスイーツ。



**7** 焼きたて食パン専門店  
いっぽんどう  
一本堂 岡山総社店  
アイス食パン(「カルピス生クリーム」使用) 390円  
※「アイス食パン」、「塩食パン」ともに一日各15斤限定、  
平日は1種類のみ提供の場合もあり、8月中旬まで販売



時間がたってもおいしさをキープ！  
自慢の食パンは「いっぽんどう」が自慢！

焼きたてにこだわる食パン専門店。「カルピス」製造時に精製される希少な生クリームを使った「アイス食パン」は時間が経ってもしっとりふわふわ。冷蔵庫で冷やして食べると美味しさUP。合わせて新登場した「塩食パン」390円はサクとした香ばしさが特長だ。

総社市中央2-7-20 ☎0866-37-6248 ◎9:00～18:30 ◎日曜、祝日(第1日曜は営業) ◎5台  
https://shokupan-ippodou.jp/

**6** 小さな洋菓子店  
Petite Graine  
ベージュ(「カルピス」使用)  
380円 ※売切れ次第終了 ※8月上旬まで販売

白桃ムースの中に白桃のコンポートやフランボワーズ、濃厚な「カルピス」を使ったジュレをのびせた、目にも愛らしい夏スイーツ。地元の旬果をぜいたくに使ったパティシエこだわりのひと品。

総社市窪木911-1 ☎0866-92-9676  
◎10:00～18:30 ◎水曜(祝日の場合は翌日に振替) ◎5台  
https://petitegraine.net/



つるんと舌をすべり落ちる、甘酸っぱい夏の幸せ。



桃の香りと優しい甘さが広がる、ひんやりさわやかな夏のバイシユ。

**10** トングウ  
桃生シュー(「カルピス」使用)  
230円

昭和初期からJR総社駅前に店を構える老舗から今夏登場する冷たいバイシユ。サクとした食感のシューの中には、桃の果肉と「カルピス」の酸味を生かした、ほどよい甘さの生クリームがたっぷり。

総社市駅前1-2-3 ☎0866-92-0236  
◎8:00～19:00 ◎日曜 ◎10台 http://www.tongu.co.jp/



ふわふわサクサクのデンニッシュに、なめらかなクリームが相性抜群！

**1** アンブrosia  
AMBROSIA  
アイスデンニッシュ(「カルピス」使用)  
アイスフルーツデンニッシュ  
各259円 ※売切れ次第終了

一日に焼くパンは100種類以上。「じゃみサンド」で有名なこちらからは、ふんわりサクサクの生地に「カルピス」入りクリームをサンドしたデンニッシュが登場。冷凍庫から出して10分ほど食べごろ。

総社市駅前1-35-18 ☎0866-92-7377 ◎7:00～19:00  
◎月・火曜(月曜が祝日の場合は水・水曜) ◎7台



定番人気のメロンパンを、食べ口さわやかな夏仕様に。

**3** クレセント総社店  
ホイップメロンパン(「カルピス」使用)  
172円 ※売切れ次第終了

老若男女に愛されるスーパー内のベーカリー。今夏必食のひと品は、「カルピス」入りホイップ&ゼリーをサンドしたメロンパン。パンのやさしい甘さに、カルピスのさわやかな酸味がベストマッチ。

総社市総社1370-3 コープ総社東店内 ☎0866-94-2800  
(コープ総社東店) ◎9:30～20:00 ◎木曜(ベーカリーのみ)  
◎10席 ◎203台(共同)



シンプルさは作り手の自信の証。上質な大人スイーツに舌鼓。

**5** ナンパベーカリー  
パッション・オレンジ(「カルピス」使用)  
194円 ※一日10個限定 ※提供は10:00～売切れ次第終了

長時間発酵で小麦の風味豊かに焼き上げた自慢のフランスパンに、「カルピス」を使ったバタークリームとマーマレードをサンド。ちょこんとのせたパッションチョコの、バリバリとした食感も楽しんで。

総社市駅前2-34-1 ☎0866-95-2866 ◎7:30～19:00  
◎火曜、月2回不定水曜 ◎22席 ◎13台



思いきりよくかぶりつきたい香ばしおいしいクッペサンド。

パンわーど総社  
So-Ja!pan

掲載されている情報は2019年6月10日現在の情報です。内容等変更になる場合がございます。ご了承ください。

「カルピス」「カルピス生クリーム」を使った  
ひんやり冷た～いパン&ケーキ

新しいパン屋やケーキ店が加わり、今まで以上にいろいろなパンやケーキを味わうことができるようになった「パンわーど総社」。この夏は「カルピス」を使った「ひんやり冷た～いパン&ケーキ」が登場。夏のドライブがてら味わってみてはいかが？

**2** プランスノエル  
レアチーズ(「カルピス」使用)  
フルーツヨーグルト  
(「カルピス」使用) 各432円  
※売切れ次第終了 ※夏季限定

郊外店ながら「ワンランク上の洋菓子が味わえる」と評判の店。「カルピス」のほのかな酸味がフルーツの風味を引き立てる「フルーツヨーグルト」のほか、夏の定番「レアチーズ」もぜひ味わって。

総社市井手907-1 ☎0866-94-1365  
◎10:00～20:00 ※カフェスペースは～19:00  
◎火曜(祝日の場合は営業) ◎12席 ◎10台



**4** マジェール  
Pâtisserie Ma Jieru  
青空ゼリー(「カルピス」使用)  
388円 ※一日20個限定

「チーズケーキが絶品！」と評判の地元御用達パティスリーからは、ラムネ&ソーダの夏色ゼリーがエントリ。 「カルピス」を加えた純生ホイップを雲に見立て、目にも舌にもさわやかなひと品に。

総社市岡谷110 ☎0866-92-3737  
◎10:30～19:00 ◎水曜 ※不定あり ◎4台  
http://patisserie-majieru.com/



口の中いっぱい夏が広がる、目にも鮮やかな空色ゼリー。

「カルピス」豆知識

大人から子供まで皆から愛され続けている乳酸菌飲料「カルピス」は、100年前の七夕の日(1919年7月7日)に販売をはじめ、今年で100周年を迎えます。

お問い合わせ:パンわーど総社 / So-Jalpan  
☎0866-92-1122(総社商工会議所)  
公式HP <http://www.kibiji.ne.jp/so-japan/>  
公式FB <https://www.facebook.com/sojapan20161106/>

