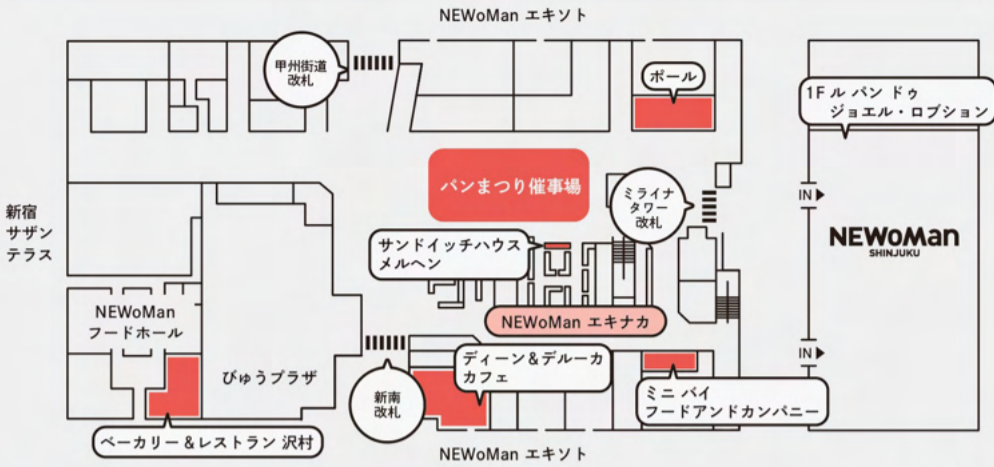


# AREA MAP

ニューマン新宿 2F エキナカ (新宿駅新南 改札内)

甲州街道



## SCHEDULE

11:00 - 20:00

※都合により、内容・期日等が変更または中止になる場合がございます。最新情報はニューマン新宿HPをご確認ください。



15 (火)	16 (水)	17 (木)	18 (金)	19 (土)	20 (日)	21 (月)	22 (火)	23 (水)	24 (木)	25 (金)	26 (土)	27 (日)
d'une rareté						onkā					シャンパン☆ベーカリー	
GAKU BAKERY			GARDEN HOUSE CRAFTS			東京ベーグーのベーグー						
ベーカリーズキッチン オハナ			ねこねこ食パン							明壽庵		
オギノパン						CORDUROY						
						Boulangerie Bonheur				HIMMEL		
STEAM BREAD TOKYO						牛乳食パン専門店 みるく						
						PENNY LANE						



JRE POINT アプリのバーコードでJRE POINTが使える！  
ニューマン・ルミネのお買い物でも、JRE POINTを1ポイント1円としてご利用いただけます。  
※JRE POINTカードはご利用いただけません。※バーコード提示でポイントを貯めることはできません。  
※ポイントを利用してお買い物をされた場合、利用ポイント相当金額に対するポイント加算はされません。

# NEWoMan SHINJUKU PAN-MATSURI SPRING 2022

# ニューマンパンまつり

新宿

5th

CROISSANT  
FROM  
PAUL

20cm



2022. 3. 15 TUE - 27 SUN

## GET A SHOPPING TICKET

¥100

エキナカパンまつり購入者全員！ 抽選で「100円ショッピングチケット」が当たる！

パンまつり開催中、エキナカの会場で購入いただいた方はもちろん抽選にご参加いただけます。当選者にはニューマン新宿の飲食・食品店で1会計税込500円以上お買い上げいただく時に使える「100円ショッピングチケット」をプレゼント。ご参加希望の方は、購入レシートをエキナカ特設カウンターまでお持ちください。  
※実施時間：11:00-19:00 ※複数レシートをお持ちの場合もお一人さま1回までの抽選です。

## PAN — IS FUN!

Find New PAN!

BAKERY&RESTAURANT SAWAMURA | PAUL | LE PAIN de Joël Robuchon | DEAN&DELUCA CAFE | サンドイッチハウスメルヘン | CORDUROY | onkā | HIMMEL | 東京ベーグーのベーグー | ベーカリーズキッチンオハナ | GAKU BAKERY | 明壽庵 | オギノパン | d'une rareté | GARDEN HOUSE CRAFTS | ねこねこ食パン | シャンパン☆ベーカリー | Boulangerie Bonheur | STEAM BREAD TOKYO | 牛乳食パン専門店 みるく | PENNY LANE

# NEWoMan's NEW PAN!

## ニューマン新宿のベーカリー

## パンと○○の新しい出会い

PAN together!



「新しい」が始まる春は、小麦の香りに誘われてパンが食べたくなる季節。ニューマン新宿ベーカリーショップの定番パンと自慢の惣菜パン、この春のおすすめパン、それぞれに合わせたおすすめの食べ合わせをご紹介します！意外と食べたことのないパンや、今しか食べられないパン、いろんなパンの中から、新しい出会いを探し出そう！

COMMENT FROM ..... パンくん @pan.commu

食パンの中でも珍しい、もちもち感。噛みごたえが絶妙。そしてずっしりした重量感。この食感に出会ってしまったら癖になります。私はなりました。笑

春を感じたい方に朗報！塩漬された桜がパンの上に乗っており、お花見していただけますよ！和を感じる春のパンが発売。

シュワつと炭酸の効いた沢村のレモンジンジャーソーダは爽快感バツグン。桜CUBEの風味を引き立ててくれます。

表面だけチーズかと思いついたら、中にチーズがゴロゴロ。生地のお麦の甘みがありチーズの塩気が合わさりベストマッチ。

with COFFEE  
コーヒーとの組み合わせでさらに美味しさUP! 沢村オリジナルのブレンドコーヒーは欠かせませんね。

with Lemon ginger soda  
シュワつと炭酸の効いた沢村のレモンジンジャーソーダは爽快感バツグン。桜CUBEの風味を引き立ててくれます。

with COFFEE  
コーヒーとの組み合わせでさらに美味しさUP! 沢村オリジナルのブレンドコーヒーは欠かせませんね。

with COFFEE  
コーヒーとの組み合わせでさらに美味しさUP! 沢村オリジナルのブレンドコーヒーは欠かせませんね。



LE PAIN de Joël Robuchon

## LE PAIN de Joël Robuchon

ルバンドウ ジョエル・ロブション 1F

柏木潤 シェフ

簡単にお伝えすると色々な料理に合うバゲット。甘い系から料理系まで万能。迷われたらまずはこの1本を。

01 「バゲット クラシック」  
【お持ち帰り/イートイン】¥340 (税込)

02 「クロックマダム」  
【お持ち帰り/イートイン】¥600 (税込)

with CHEESE  
「バゲットとチーズ」  
ハムとカマンベールチーズの食べ合わせがおすすめ!

03 「苺とクリームチーズのクロワッサン」  
【お持ち帰り/イートイン】¥480 (税込)

with Cafe au lait  
クロワッサンをカフェオレに浸して食べるのがフランス人の日常です!!ぜひお試しください!!

01 「クロワッサン」  
【お持ち帰り】¥237 (税込)  
【イートイン】¥242 (税込)

with BEER  
ラグー系(辛口)が特におすすめです!!

02 「ホットドッグ」  
【お持ち帰り】¥475 (税込)  
【イートイン】¥484 (税込)

03 「カヌレ・サクラ」  
【お持ち帰り】¥302 (税込)  
【イートイン】¥308 (税込)

PAUL  
ポール 2F エキナカ

松本美雪 スタッフ



森田良太 シェフ

BAKERY & RESTAURANT  
SAWAMURA

BAKERY&RESTAURANT SAWAMURA

ベーカリー&レストラン 沢村 2F フードホール

Mini  
FOOD & COMPANY



MiNi by FOOD&COMPANY

ミニバイ フードアンドカンパニー 2F エキナカ

パンのお供になるアルコールやグロスアリーを多数取り揃えております。



# RECOMMENDED ——— PAN!

パンマニアもおすすめ!

話題の“ひとめぼれ”パン!

ニューマン新宿が探し出したこだわりのベーカリーが、期間限定で2Fエキナカに登場します。店頭にはこの他にもさまざまな種類のパンが並びます。数ある中からひとめぼれしてしまいそうなパンたちをご紹介します。あなたのお気に入りのパンをみつけて。

## COMMENT FROM



パンくん @pan.commu  
Instagramのパンの個人アカウントでフォロワー数2.7万人。都内中心の美味しいパン屋さん巡り美味しいパン屋さんの有益情報発信。パンのイベントも行い、そこでパン好きさんとパン好きさんを繋げる事が彼のモチベーション。

ザ・シンプル! シンプルが故に生地のお味がダイレクト。塩麹を使用しているところにこだわりを感じる一品。



with WINE

表面の生地はバリバリ系。中は正反対。しっとりもちもちの生地。全体のバランス感が素晴らしい絶品。



with COFFEE

ブルーベリーが生地に練り込まれており、巻き込みながらジャムが入っているので常にブルーベリーを楽しめる1品。



UNSERE KUNST IST DAS BACKEN!  
**HIMMEL** ヒンメル  
キタノカオリ塩麹パン [お持ち帰り] ¥432 (税込)  
十勝本別的小麦キタノカオリ、塩麹、水だけを使用したシンプルなお味の深いパン。モチっと食感がクセになります。

onkā オンカ  
クロックムッシュ サーモン [お持ち帰り] ¥450 (税込)  
当店の食パンに、自家製ベジメタルソース、サーモン、ほうれん草をサンドしチーズをのせて焼きました。

PENNY LANE ペニーレイン  
ブルーベリーブレッド [お持ち帰り] ¥750 (税込)  
ブルーベリーをたっぷり練り込んだ生地につぶりのブルーベリージャムを巻き込んだパンです。

食感は大変! バターの旨味をダイレクトに感じる事ができます。視覚、聴覚、味覚で楽しめます。



ずっしり重量感。驚いたのは焼かずに食べた時のパンの耳まで美味しい事! もっちりした生地と老舗店のあんこがベストマッチ!



温めて食べたら中のチョコレートの多さにいい意味で驚き。引き強いココア生地と中のたっぷりチョコが美味しさを際立たせてます。



カットした時、楽しすぎました。パンでこんなに楽しんだ事はない(笑) 3種類のフワフワ生地は唯一無二。



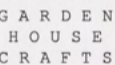
d'une rareté デュヌ・ラルテ  
ラルテ [お持ち帰り] ¥280 (税込)  
バターのお味しさを最大限に引き出した、デュヌ・ラルテのクロワッサン。27層のサクサク食感をお楽しみください。

明壽庵 めいじゅあん  
明壽庵(あん食パン) [お持ち帰り] ¥700 (税込)  
くず餅原料の2年間発酵小麦でんぷんを発酵種に、水を使わず北海道産の特選牛乳とバターのみで仕込んだあん食パンです。

東京ベーグル ベーグリ  
あふれるダブルチョコ [お持ち帰り] ¥461 (税込)  
甘さ控えめのダークチョコがたっぷり巻き込まれたデザートベーグル。温めるとドロッと程よく溶けたチョコがあふれてきます。

ねこねこ食パン  
ねこねこ食パン 三毛猫 [お持ち帰り] ¥900 (税込)  
キャラメルとブラックココア、プレーン生地を使用し、かわいらしい三毛猫柄に焼き上げました。

小麦の香りが素晴らしい。食べてみると強すぎない酸味が程よく効いているので食事の中で合わせて食べましたが絶品です。



食感が最高のカレーパンとはこの商品! 表面が粗めでザクザク! そして具材1つ1つが大きいので満足度が高いです。



たっぷりの牛乳、バター、はちみつが生地の中で溶け込み、自然な甘さが癖になり焼かずにそのままがオススメです。



もう芸術! 表面の層が何層にも輝き、口の中に入れると食感がバリバリで自家製りんごビュッレが絶品。



GARDEN HOUSE CRAFTS ガーデンハウス クラフツ  
カンパニー (ホール) [お持ち帰り] ¥1,300 (税込)  
OPEN当初から毎日焼いている自家製丸パン種のみで長時間発酵させたGHCの定番商品。4種類の国産小麦をブレンド、程よい酸味と旨みのあるパンです。パリッとした外皮と、もちもちの内層の両方をお楽しみいただけます。

Boulangerie Bonheur ブランジェリー・ボヌール  
しあわせなカレーパン [お持ち帰り] ¥320 (税込)  
ご家族みんなで食べられるカレーパン。衣は粗めの自家製パン粉を使用しサクッと軽快で、生地はふんわり。オリジナルのカレーは辛さを控え牛肉ゴロゴロ・フルーツで甘みとコクを出し、こっくりと深みのある味わいに仕上げた、自慢の逸品です。

牛乳食パン専門店 みるく  
東京みるく食パン [お持ち帰り] ¥900 (税込)  
牛乳をたっぷり使用、さらに国産バター、生クリーム、練乳、はちみつを加えたリッチな食パンです。

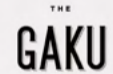
CORDUROY コーデュロイ  
アップルパイデニッシュ [お持ち帰り] ¥280 (税込)  
自家製りんごビュッレを包んで焼き上げた軽い食感のデニッシュです。ハラハラとした衣のような生地です。

あんぱんの種類の豊富さにテンションがありました。サイズは小さいですがあんこはぎゅーと、お気に入りの餡を見つけるのが楽しくなる事間違いなし!

オキノパン



こんなにずっしり重量感のあるアップルパイは初めて。グラニースミスとたっぷりフィリングされた生地のサクサク感がマッチ。



今、世間で人気のピスタチオ。ソフトフランスの絶妙な噛みごたえと甘すぎないピスタチオクリームがマッチ。



一口目で驚きが2つも。生地もカレー色。そして福神漬がいい仕事すぎ! 痛みつきになります!



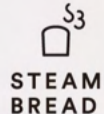
オキノパン  
丹沢あんぱん [お持ち帰り] ¥150 (税込)  
自家製ブリオッシュ生地に和菓子餡を包んだ薄皮あんぱん。つぶあん・こしあんから季節限定のあんぱんなど12種類ございます。

THE GAKU BAKERY ガクベーカリー  
グラニースミスのアップルパイ [お持ち帰り] ¥430 (税込)  
土づくりからこだわる長野県マルス農園さんの青リンゴ。爽やかな酸味と北海道小麦のサクサクのパイ生地。

ベーカリーズキッチン オハナ  
ピスタチオクリームのバターフランス [お持ち帰り] ¥270 (税込)  
ソフトフランスに香り豊かなイタリア・パビ社のピスタチオペーストを使ったバタークリームをサンドしました。

チャンパン☆ベーカリー  
弦斎カレーパン [お持ち帰り] ¥250 (税込)  
カレーのルーには福神漬が、生地にはご飯が入っています。湘南平塚名物のカレーパンです。

見た目は美白美人。美しいです。まめが細かく、噛めば噛むほど甘みが増し食感とはとてもフワフワです。



DEAN & DELUCA.

初めて見た時のインパクト、味が味だに忘れられない。クッキーのサクサク感とマシュマロの甘みがマッチ。



甘み控えめな生クリームにいちご、もも、キウイの3種のフルーツが入っているため、食べるごとに味の変化を楽しめます。



STEAM BREAD TOKYO スチームブレッドトウキョウ  
STEAM BREAD [お持ち帰り] ¥900 (税込)  
低温長時間発酵させた生地に、蒸し焼きの工程を入れ、しっとりもちもちの食感が特徴の食パンです。

DEAN&DELUCA CAFE ディーンアンドデルカカフェ  
クラッシュチョコマフィン [お持ち帰り] ¥367 (税込) [イトイン] ¥374 (税込)  
マシュマロとチョコレートのマフィン。チョコレートクッキーを大粒にトッピングしました。見た目以上に大満足の人気マフィンです。

SANDO SANDO ハウスメルヘン  
フルーツスペシャル(いちご) [お持ち帰り] ¥540 (税込)  
メルヘンオリジナルのふわふわパンに店内厨房で泡立てた甘さ控えめの生クリームと3種のフルーツを挟んだ1番人気のスイーツサンド!

Find New PAN!

催事期間のスケジュールは裏面をご確認ください。