

タイトル	「第18回パン祖のパン祭」の開催について
担当課	産業部 商工課 担当：大沼・小池・石丸 (電話：055-948-1415 内線：2421)

1 開催の目的

日本で初めてパンを作ったとされる韮山代官江川太郎左衛門英龍の功績を称え、パン発祥の地として伊豆の国市を内外に発信するとともに、パンを使った地域産業の振興を目的として「パン祖のパン祭」（主催：パン祖のパン祭実行委員会）を開催します。

2 開催要領

日 時：令和6年1月13日（土）・14日（日） 10時00分～14時30分
場 所：韮山文化センター(韮山時代劇場)
伊豆の国市四日町772

3 概要

(1)全国高校生パンコンテスト

全国の高校生を対象に、部門でエントリーを受付。

1次審査通過者は、13日（土）の実技審査、14日（日）の作品審査に出場。

14日（日）の午後に結果発表及び表彰式を実施。

募集部門：カリフォルニア・レーズン部門

地産地消高配合部門

地産地消低配合部門

食事パン高配合部門

食事パン低配合部門

手仕込み部門

(2)イベント

- ・市内外のパン屋及び全国有名店のパンの販売会
- ・飾りパンの展示
- ・ちびっこパンづくり教室
- ・ステージゲーム（パン生地のはしコンテスト、パン積みゲーム、パン当てゲーム）
- ・室内ゲーム（親子でパンゲット、パンフィッシング、Wa-PAN 投げ）
- ・長岡中学校吹奏楽部による演奏会 他

問合せ先：パン祖のパン祭実行委員会事務局（商工課内）

電話 055-948-1415

13 ± 14 日

第18回

第38回サントリー地域文化賞受賞



全国高校生パンコンテスト

日本全国から予選を勝ち抜いた現役高校生のパンづくり名人が伊豆の国市に集結！真剣勝負の2日間！

コンテスト内容

- カリフォルニア・レーズン部門
- 地産地消部門
- 食事パン部門
- 手仕込み部門



ライブ配信



13 ±

実技審査

会場 ベケライ・ダンケ (伊豆の国市三福637)

14 日

10:00~ 出場選手プレゼンテーション

13:00~ 表彰式 会場 大ホール



後援 静岡県教育委員会、公益社団法人全国高等学校文化連盟



コンテスト開催記念 抽選会

14日のコンテスト表彰式終了後、コンテスト作品セットを含む景品を抽選でプレゼント！ 会場 大ホール

第17回全国高校生パンコンテストパン祖のパン祭大賞作品
ライ麦プロト～穀物の香り
静岡県立静岡農業高等学校2年
杉山 小雪 ※学年は受賞時

公式ホームページ <https://www.city.izunokuni.shizuoka.jp/nousin/shoukou/pansopanfes.html>

公式Facebook [パン祖のパン祭](#)

全国有名店・市内市外パンの販売

会場 ひだまり広場

東京製菓学校制作 飾りパン展示

会場 ひだまり広場ステージ

参加&体験型パンイベント

小学生以下限定

パン当てゲーム、パン生地伸ばしコンテスト、パン積みゲーム

受付 総合案内所 会場 映像ホール

親子で体験！パンゲーム

会場 ひだまり広場 Wa・PAN投げ、パンフィッシング、親子でパンゲット！

パトカーを展示します遊びに来てね



13 ±

伊豆中央警察署

生活安全課・防犯協会 「今年も元気に!!パンパン」

パンダで防犯アドバイス

- ・特殊詐欺クイズ
- ・パンダ キャッチャー いっぱい取れるかな？
- ・ぱんだ 的当て プレゼントもあるよ！

交通課・交通安全課

「たかめよう！交通安全の意識！！」 ~交通安全ブースでカメラ(手作りマスコット)をゲットしよう！~

長岡中学校吹奏楽部 演奏会

13:30~14:00

会場 ひだまり広場



ちびっこパン作り体験教室

先着20名
10:00~10:30(受付)
10:30~ (体験教室)
14:00~ (焼き上がりお渡し)

会場 リハーサル室1



パン祖の

2024

1 13 ± 14 日

10:00-14:30

伊豆の国市韮山文化センター (韮山時代劇場)

伊豆の国市四日町772 TEL:055-949-8600

2日とも100名さまにパンをプレゼント



坦庵 TANNAN

協賛 JAふじ伊豆、日清製粉、鳥越製粉株式会社、Artistics、一番食品株式会社、三幸製菓株式会社、フレッシュフードサービス、東京製菓学校、カリフォルニア・レーズン協会

主催 伊豆の国パン祖のパン祭実行委員会 (主管：伊豆の国市役所商工課) 〒410-2292 静岡県伊豆の国市長岡 346-1 TEL055-948-1415 (平日 8:30~17:15)

後援 伊豆の国市教育委員会、伊豆の国市商工会、一般社団法人伊豆の国市観光協会、伊豆箱根鉄道株式会社

美味しい出店コーナー!

TRUCK

クロワッサン

生地の仕込みから焼成まで3日。手間ひまかけた究極の一品。TRUCK人気No.1!!

13㊦ 14㊦

BAKERY Rapan

苺フレンチ

当店自慢のフレンチトーストと地元の苺を組み合わせた大人気商品

13㊦ 14㊦

江川英龍公を広める会

スペースブロード

パン祖のパンになる前、胡椒入りのパンが作られました。ベーコンなどを挟むととてもおいしい

13㊦ 14㊦

全国有名パンお取り寄せ!

(株)アンテンドウ

オレンジリモナーデハーフ

オレンジ、夏みかんジャム、レモンマーマレード、森山のジャージー牛乳入りカスタードをリッチなブリオッシュの生地で巻き込みました

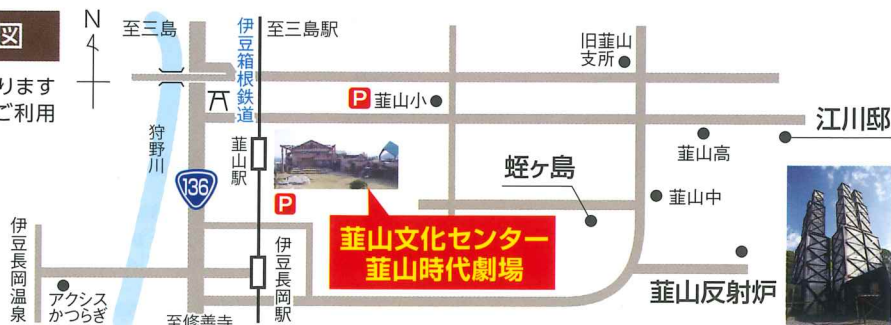
ブルーベリーレオーネハーフ

ブルーベリー、ワイルドブルーベリーの果実、ブルーベリージャムとヨーグルトクリームをリッチなブリオッシュ生地で巻き込み、ブルーベリースーツを表面にぬり焼き上げました

13㊦ 14㊦

会場ご案内図

駐車台数には限りがありますので、公共交通機関のご利用をお願いします。



【ご来場のお客様へのお願い】
●プラスチック製買物袋有料化に伴い、当イベントにおいてはレジ袋削減を推進するため、エコパックの持参をお願いいたします。

ベラケイ・ダンケ

パン祖のパン祭セット

ドイツパンをはじめ美味しいパンを各種ご用意

13㊦ 14㊦

ビオ代官

イベリコ豚のカレーパン

イベリコ豚をじっくり煮込んだ当店人気No.1のカレーパン

13㊦ 14㊦

レカント

ウィンナーサンド

ブラジルのウィンナーをサンドしピクルスを乗せたパンです

13㊦ 14㊦

グルッペ・石渡食品

みしまコロケパン

全国1位獲得のご当地パン。同じく地元人気No.1のみしまコロケとふわふわパンが絶妙なバランス。

14㊦

小麦畑 松林堂

石窯クリームアンパン

創業120年の店の人気No.1商品です

13㊦ 14㊦

メイアイ

三島コロケバーガー

三島コロケをバーガーに入れたボリュームなパン

13㊦ 14㊦

小麦の奴隷

ザックザクカレーパン

クルトンをこれでもか!というほどくっつけたカレーパン。ザクザク食感がやみつきに

13㊦ 14㊦

tomo's factory

富士宮焼きそばパン

富士宮焼きそばをコッペパンに挟みました

13㊦ 14㊦

しずちゃんの開運たいやき

開運!たいやきサンド!

オリジナルのカワイイたいやきをサンドイッチにしました!

13㊦ 14㊦

Bakery&Table東府や

ぶどう食パン

ぶどうがぎっしり、ずっしり

13㊦ 14㊦

パンデロール

のっぽパン

静岡県のご当地パン

13㊦ 14㊦

田方・ゆめワーク

生クリームあんぱん

冬限定!!
生クリームたっぷりあんぱんです!!

13㊦

CAFÉ NAVY BLUE

シナモンロール

デニッシュ生地で作られたサクとしたシナモンロールです

13㊦

ばんはうす ヴィエナ・ブロード

フルーツサンド

季節のくだものを使ったフルーツサンド

14㊦

一番食品

スープ お値打ち価格

美味しいスープをパンと一緒に5個買うとお好きなスープ1個おまけ

13㊦ 14㊦

浮橋まちづくり実行委員会

うどん

現場で窯ゆで販売

13㊦ 14㊦

唐良里自家焙煎珈琲工房

珈琲

挽きたての珈琲を一杯だてでご提供します

13㊦ 14㊦

村上養蜂Beehive

国産はちみつ各種

伊豆、長野、北海道から純粋なはちみつをお届け

13㊦ 14㊦

伊豆の国本舗

伊豆のはちみつジャムシリーズ クリスタルハーモニー

伊豆の希少な蜂蜜をジャムにしました。キラキラした見た目が美しい手作りジャムです。

14㊦

デイジイ

クロワッサンB.C.

農林水産大臣賞受賞。アーモンドケーキをクロワッサン生地で包み、上にクッキー生地をそぼろ状にしたものと砕いたアーモンドをトッピングして焼きあげたパン

メロンパンラスク

カリカリ食感のメロンパンにバターと砂糖をつけたラスク

13㊦ 14㊦

ルヴァン富ヶ谷店

カンパニュ317

ルヴァンの代名詞とも言えるパン。国産小麦の全粒粉を25%配合。317はオーナー甲田のバースデー

ベルベデーレ

お酒に漬けたドライフルーツとナッツがたっぷりの焼き菓子。砂糖不使用ながら濃厚なおいしさ

13㊦ 14㊦

(株)イズベーカーリー

牛すじ煮込みカレー

(第9回)パングランプリDeuxieme Prix受賞 神戸長田名物牛すじをトロトロになるまで煮込み、なめらかに仕上げたカレーのパン

さとうきびのメロンパン

JAPAN CUP優勝作品。外はカリカリ、中はバターを包んだしっとり食感のメロンパン

※販売開始が遅れる場合があります。 13㊦ 14㊦

ブーランジェリーオーヴェルニュ

アメリカンブラック チョコマフィン

ボリュームあるしっとりしたチョコマフィン。粒々チョコが旨みアップ

シュレック

ブリオッシュ生地になつぷりのチョコ、クランベリー、マカデミア、カスタードのパン

13㊦ 14㊦

株式会社オギノパン

丹沢あんぱん(4種)

栗・こしあん・安納羊・つぶあん(全4種)

ちょっと和菓子のようなあんぱん

13㊦ 14㊦

ナカダのパン

佐野名物 桜あんぱん

1袋2個入り

米こうじを使用した生地に、上質のこしあんをたっぷり包んだ桜の葉の香りただようあんぱん

13㊦ 14㊦

WANDERLUST(ヴァンダラスト)

ブリオッシュショコラ

卵・バターをたっぷり使用したリッチなパンにチョコレートをたっぷり絞り込みました

竹炭クロワッサン

竹炭を配合した真っ黒なクロワッサン

13㊦ 14㊦

(株)豊月堂

スキラッチ(1/2カット)

ショコラ・ストロベリー・カスタード・ミルク・黒糖(全5種)。食パン型で卵とバターをたっぷり使用したリッチな生地に、各種をマール状に練り込みました

ウォルナッツ ブリオッシュ

少し甘味のあるブリオッシュ生地の中にたっぷりのクルミを入れた贅沢なパン

13㊦