レディオキューブFM三重×旭ダイヤモンド工業

パンまつり

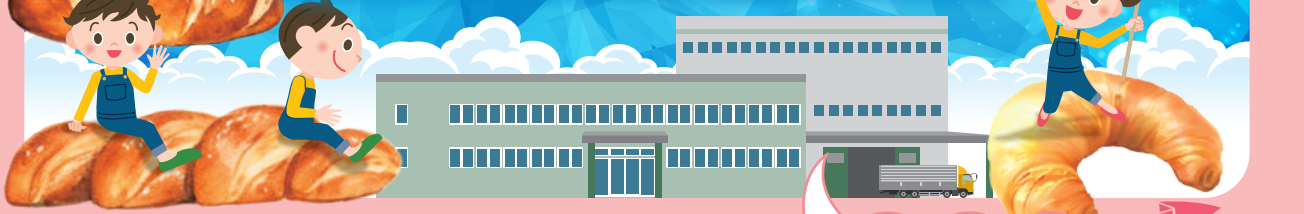
おいしいパン屋さん18店舗集合！

旭ダイヤモンド工業のHPはこちら

SUN Asahi Diamond

80年以上に渡り、伊賀の地域と共に歩んできた
旭ダイヤモンド工業株式会社 三重工場は
ゆめが丘に移転して20年を迎えます。
地域の皆様に感謝を込めて、パン祭りを開催させていただきます。

入場無料！



2026.12.5(土)

開場時間 9:00～ 開始時間 9:30～

★パン祭り開始時間は混雑状況により早まる場合があります。
★整理券配布は行いません。順番にご案内させていただきます。

会場 DMG MORI アリーナ
伊賀市ゆめが丘1丁目1－3

主催・お問合せ
レディオキューブFM三重 ☎059-225-5533

パンまつりの最新情報はInstagramをご確認ください！▶ MIE_PANMATSURI

※商品の数には限りがございます。売り切れの際は何卒ご容赦ください。
※お支払いは現金とPayPayの使用が可能です。
※出店店舗およびイベント内容は予告なく変更になる場合がございます。

その他イベントも開催中！

■ 景品が当たる！クイズ大会
三重大学クイズ研究会MIQとの共催による
クイズ大会

■ 県内学校紹介ブース（五十音順）
- 伊賀白鳳高等学校
- 上野高等学校
- 神村学園高等部伊賀
- 鈴鹿工業高等専門学校
- 四日市工業高等学校 ものづくり創造専攻科



■ DMG MORIアリーナpresents
クライミング
リードデモンストレーション
＆ボルダー体験会

出店店舗の紹介





パン生地にお砂糖、卵、乳製品、油脂類を使用せず添加物も無添加のこだわりの全粒粉パン屋さんです。

桑ぱん NATURAL BAKERY

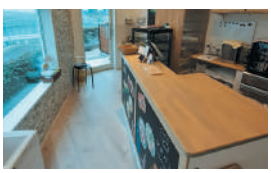
桑ぱん
桑名市新西方2－1



当店は安心安全にこだわり、小麦、砂糖、塩は国産材料を使用し無添加でフィリングも自家製となっております。

KOKO

パン工房KOKO
桑名市西別所296－1



三重県産小麦粉、国産バターなど地元産材料をメインに使用「お母さんの手作り」パン屋さん。

なもパン

なもパン
桑名市城山台121



桑名にある塩パン専門店です。
塩パンだけで随時8～12種類。おかず系から甘い系まで揃っています。

ヒラノベーカリー

ヒラノベーカリー
桑名市多度町小山台1丁目4－18



全商品を豆乳をベースで作り、キッシュには豆乳クリーム、バターサンドには豆乳バターを。米油や地元産の鶏卵など体に優しい物を作っております。

caccaさんのキッシュ
四日市市富州原町7－9 モトマチスタンド1F



北海道産100%の最高級生クリーム、国産小麦100%無添加の生地でこだわり、ふわっとした生地と口溶けの良い生クリームは相性抜群です！

Kujira

クジラドライブイン
四日市市松原町1－1



駅前すぐのマンション1階にあるパン屋ロキ。地域の皆様に便利な町のパン屋さんとして親しんで頂いています。

Roki

パン屋 Roki
四日市市本郷町1－7 グリーンベル1F



鈴鹿市の小さなパン屋さんです。看板商品コロネを中心にパン生地は柔らかい口溶けの良いパンを揃えています。

Lupeche

ルポッシュ
鈴鹿市西条4丁目10 マルカビルディングD1



すべての生地に「細胞の若返りエキス」と呼ばれる100%オーガニックの極みフミン酸フルボ酸を使用しました。

センスティックス
1000sticks
鈴鹿市西条6－40



フランス風ではない本当のフランスの味を。素材選びからこだわった本場フランスのクロワッサンやカヌレが自慢。

Dominique Doucet

ドミニクドゥーセの店
鈴鹿市南江島町17－30



世界初！生地がお餅のように伸びる焼きドーナツです。食感も生餅のようなレア食感です。

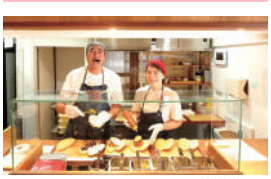
garçon-dor

ギャルソン・ドール
津市一身田上津部田1470－17



朝焼き立てにこだわったパイ菓子やフランス菓子を作っています。生クリームたっぷりで練り上げたスコーンも人気商品です。

アトリエ プティタプティ
津市安濃町田端上野987－78



毎朝焼き上げる自慢のこっぺぱんに30種類のメニューで、皆様のお越しをお待ちしてます！

わしの津こっぺ TSUCOPPE

わしの津こっぺ
津市久居本町1396－2



大正9年創業、松阪市にある長栄軒のベーカリー&カフェです。食事パンや菓子パンなど幅広く揃えております。

Rosenborg

Bakery&Cafe ローゼンボルグ
松阪市中央町453



三重県産「ニシノカオリ」を主体に国産小麦のみで焼き上げました。

パンとほっぺ

パンとほっぺ
松阪市伊勢寺町551－3
松阪農業公園ベルファーム内



三重県産と北海道産小麦を使い自家製酵母と少なめのイーストで発酵、水分多めのモチモチパンです。

NOKOTOKO

NOKOTOKO
多気郡多気町相可127



素材選びから始まるコクリコルージュのパンづくり。幾通りもの試作を重ねた本物の味わいをお届けします。

COQUELICOT ROUGE

コクリコ ルージュ
伊勢市御薗町王中島字垣溝766



会員制、完全注文販売で焼き上げるパンが絶品！
フリーで買えるのは、このパンまつりだけ！
この機会にお試し下さい。

パン工房 ぼうがいっぱん
伊勢市中之町20－143

※商品の数には限りがございます。売り切れの際は何卒ご容赦ください。　※お支払いは現金とPayPayの使用が可能です。　※写真はすべてイメージです。
※出店店舗およびイベント内容は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。