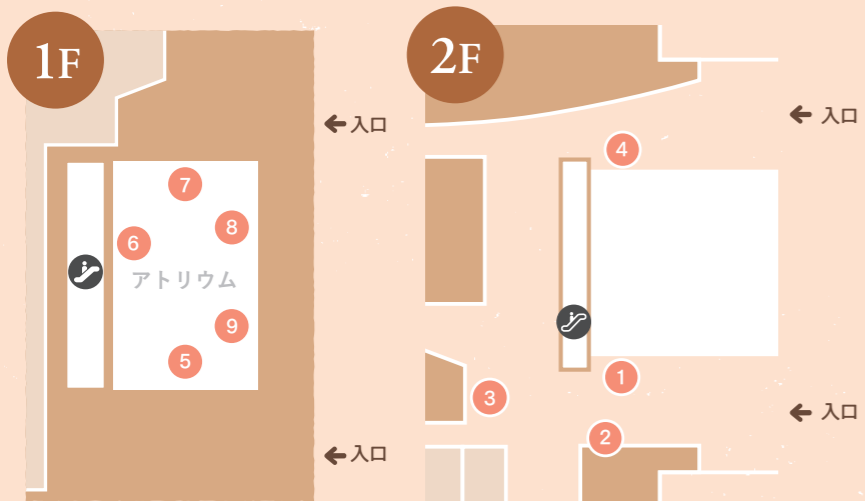


2026  
May

5.23 SAT 岐阜シティ・タワー 43 1・2F

出店MAP

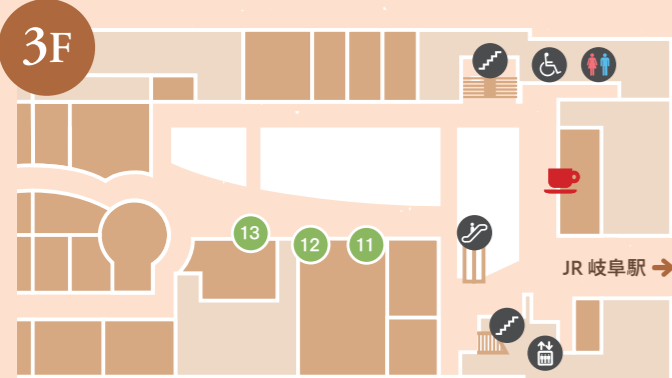


- 1 Vaguely
- 2 patisserie riplesse
- 3 Maru Saund
- 4 Boulanger ペイザン
- 5 麦香奏 KANADE
- 6 飛騨牛料理「匠味」
- 7 Nucca®
- 8 生ジャムパン 珠のか
- 9 山の中の小さなドイツパン工房 Hirose

5.24 SUN アクティブG 2F ふれあい広場・3F 吹き抜け回り



- 1 ベッカライフジムラ
- 2 MOON BAKERY
- 3 Petit montagne
- 4 LE PAIN ARTISAN
- 5 patisserie riplesse
- 6 いそぱん
- 7 小さなオーガニックファーム た・べ・る
- 8 ブーランジェリー アンリエッタ
- 9 Vaguely
- 10 飛騨牛料理「匠味」
- 11 Nucca®
- 12 麦香奏 KANADE
- 13 まるパンばーば



- パンと一緒に!
- おすすめテイクアウト**
- 2F カシワヤ [ヤンニョムチキン、唐揚げなど]
  - ERICK SOUTH [チャイ、カレーなど]
  - ポムの樹 たまご物語 [オムライスなど]
  - 3F カフェ・ド・クリエ [コーヒー、紅茶、スムージーなど]

岐阜シティ・タワー43 [岐阜市橋本町2-52] TEL.058-213-5043 <https://gifucity-tower43.jp>



アクティブG [岐阜市橋本町1-10-1] TEL.058-269-3333 <https://active-g.co.jp>



岐阜シティ・タワー43とアクティブGは屋外デッキでつながっています



※お問い合わせの際は、おかけ間違いのないようにお願いします  
※掲載内容は予告なく中止・変更になる場合がございます ※写真はイメージです

山更亭の

パ・マルシエ

Gifu pain marché

5.23 SAT / 24 SUN

11:00-15:00 ※なくなり次第終了

場所

開催日ごとに会場が異なります

23SAT 岐阜シティ・タワー 43 1・2F

24SUN アクティブG 2F ふれあい広場・3F 吹き抜け回り

Vaguely [瑞穂市] / patisserie riplesse [羽島郡] / 麦香奏 KANADE [名古屋市] / Nucca® [名古屋市] / 飛騨牛料理「匠味」 [岐阜市] / Maru Saund [関市] / 山の中の小さなドイツパン工房 Hirose [揖斐郡] / Boulanger ペイザン [関市] / 生ジャムパン 珠のか [名古屋市] / いそぱん [郡上市] / Petit montagne [美濃加茂市] / MOON BAKERY [岐阜市] / 小さなオーガニックファーム た・べ・る [揖斐郡] / まるパンばーば [加茂郡] / ベッカライフジムラ [美濃加茂市] / LE PAIN ARTISAN [本巣郡] / ブーランジェリー アンリエッタ [郡上市]

2026  
May

山梨県の

# パンマルシェ

Gifu pain marché

参加店舗一覧



ベギユリー  
Vaguely

【瑞穂市】

天然酵母や長時間発酵など、発酵・熟成をより意識した、おもしろパンを作っています。

支払方法：現金、クレジットカード、PayPay



パティスリー リプレス  
patisserie riplesse

【羽島郡】

素材の味、香りを大切にしたお菓子を販売するパティスリーです。今回はパティスリーならではのクロワッサンやデニッシュなどのヴィエノワズリーを沢山ご用意いたします。

支払方法：現金、PayPay



むぎおからかなで かなで  
麦香奏 KANADE

【名古屋市】

毎日でも美味しく食べられるクロワッサンを…と生まれたのが“奏”。生地は国産全粒粉と希少な国産発酵バター、ミネラルを豊富に含む洗双糖を使用。低温長時間発酵による、焼き上げたときの食感と香ばしさをお楽しみください！

支払方法：現金、クレジットカード、PayPay



ヌッカ®  
Nucca®

【名古屋市】

好きなものを我慢せず、ロカボフードをもっと美味しく、楽しく。Nucca®（ヌッカ）は、そんな思いから生まれた砂糖不使用の低糖質パンです。

支払方法：現金、PayPay



ひだぎゅうりょうり たくみ  
飛騨牛料理「匠味」

【岐阜市】

飛騨牛料理「匠味」は「JA全農岐阜協力店」として県産農畜産物のPR・情報発信をしています。安全・安心で美味しい岐阜県産の食材をふんだんに使用し、岐阜県のおいしさをお届けいたします。

支払方法：現金



マル サンド  
Maru Sand

【関市】

チャバタやバゲットなどいろいろなパンを使い、中身の具材にもこだわったサンドイッチを販売。

支払方法：現金、クレジットカード、QRコード決済、交通系IC



山の中の小さなドイツパン工房 Hirose

【揖斐郡】

オーガニック麦粒を工房の石臼で挽いた全粒粉に自家製のサワー種と水と塩を混ぜてゆっくりと発酵させ焼き上げたライ麦、小麦、スペルト小麦の全粒粉パンとサワードウブレッド。生イーストを使ったプレッツェルやカルダモンロールも！

支払方法：現金、クレジットカード、PayPay



ブーランジェ  
Boulangier ペイザン

【関市】

国産小麦粉100%使用で自家製酵母パンやフランスパンなどのハード系のパンからあんぱん、メロンパンなどの甘系の菓子パンまで様々なパンを焼いています。

支払方法：現金、QRコード決済



生ジャムパン 珠のか

【名古屋市】

果実本来の甘みを活かした生ジャムと、パリパリふわふわなフランスパンのプールの食感をお楽しみください。

支払方法：現金、クレジットカード、QRコード決済



いそぱん

【郡上市】

岐阜県産小麦×自家製酵母×薪窯で焼いた素朴な味わい。材料はシンプルに心と体に優しいパン作りを心がけています。

支払方法：現金



プチィ モンタニュ  
Petit montagne

【美濃加茂市】

看板商品は何層にも生地が重なったサクサクのクロワッサン。時間がたってもサクサク感が続きます。

支払方法：現金、QRコード決済



ムーンベーカリー  
MOON BAKERY

【岐阜市】

日常にほんのひと時の幸福を。数種類の粉をブレンドし、北海道産発酵バターや生クリームをふんだんに使用。自家製天然酵母のパンや韓国のパンもご用意いたします。良い材料にこだわり美味しく体にも優しいパンを作っています。

支払方法：現金、PayPay



小さなオーガニックファーム た・べ・る

【揖斐郡】

小豆、落花生、野菜など無農薬無化学肥料栽培で育てたパンに使っています。オーガニック素材にこだわり全て自家製天然酵母で焼いています。自家製ビーナッツクリームも人気です。

支払方法：現金



まるパンばーば

【加茂郡】

直径7cmのまんまるパン専門店です。当日は16種類のパンが並びます。

支払方法：現金



ベッカライフジムラ

【美濃加茂市】

自家製酵母を利用したライ麦パンを種類豊富に焼いています。味わい深いパンです。

支払方法：現金



ルパンアルティザン  
LE PAIN ARTISAN

【本巣郡】

材料と製法にこだわりシンプルな美味しさを目指したパンとお菓子を日々作っています。

支払方法：現金、au Pay、d払い



ブーランジェリー アンリエッタ

【郡上市】

清流長良川のすぐ近く、春～夏は大麦畑に囲まれた自然豊かな場所にあります。北海道産小麦「春よ恋」、瓢ヶ岳の天然水を使用した湯種食パンが人気です。

支払方法：現金