



パンフェスティバル 堺 2026

堺のパンを召し上がれ。

出店店舗

★ 10:00～12:00 ◆ 13:00～15:00

パン工房 いっぷく(堺区)

Bread Craft オオウラ(堺区)

パンのお店 庵(堺区)

Hawaiian cafe ALOHA(堺区)

nicopan(堺区)★ **NEW**

ベーカリー 虹のパン(北区)

Bon・Sourire(中区)

boulangerie SONA(中区)

泉北堂(南区)

なぎさベーカリー(南区) **NEW**

パン工房SAKAGUCHI(南区)★

ハードパン香房

cafe アローラ(南区)◆

アドバイザーセレクト

クワエベーカリーズ(大阪市阿倍野区)

メゾンフルリアル(和歌山県紀の川市)

堺市の食パン消費量



※総務省統計局家計調査
(R5～R7年平均)

堺のパン屋さんが大集合!!

2026 **10.18**(日)

10:00～15:00 **入場無料**

フェニーチェ堺前 翁橋公園

堺市堺区翁橋町2-1-1

(南海高野線なんば～堺東 10分/堺東駅から徒歩8分)

※雨天の場合は、フェニーチェ堺館内に開催。

※10:00～11:00は入場制限・購入制限を実施します。

状況により延長の可能性あり。



特設ステージ

出張コンサート

オペラ「カルメン」

12:00～12:30 / 14:00～14:30



遊びにきてね!

コンサートの合間は
ストリートピアノとして
利用できます。



【主催・お問い合わせ】フェニーチェ堺(公益財団法人堺市文化振興財団) 072-223-1000 (9:00～20:00)※第1・3月曜休館(祝日の場合は翌平日)

“推しパン”オールスターズ

10:00~15:00

① カレーウインナー

カレー風味のウインナーを一本まるごとハード生地で包みました。食べやすい切れ込みにマヨネーズをトッピングし、香ばしく焼き上げた食べ応え満点の一品です。



boulangerie SONA

堺市中区辻之 1189-272 @ boulangerie_sona



アドバイザーセレクト

和歌山

② 渋皮栗のデニッシュ

地元和歌山産の渋皮栗をサクサクのデニッシュにカスタードクリームと添えました。

メゾンフルール

和歌山県紀の川市桃山町市場309-2

@ maison_fleurir

MAISON FLEURIR

ESTABLISHED 2008

③ 贅沢蜂蜜湯捏ね食パン

北海道産小麦粉を熱湯で捏ねた生地に和歌山産みかん蜂蜜を贅沢に使用したふっくらモチモチ新食感！みかん蜂蜜がほのかに香る「パンフェスタ堺」限定食パンです。



Bread Craft オオウラ

堺市堺区今池町6-4-18 @ bcouura

アドバイザーセレクト

大阪市



④ パンドミ

当店の1番人気です。国産小麦を4種類と湯種で作っています。モチモチした食感でパンの耳まで美味しく食べていただけたらと思います。そのままでもいいですがトーストしていただくとまた違う食感になるのでお試しください。

クワエベーカース

大阪市阿倍野区阿倍野元町5-27 @ kuwaebakers

⑤ つぶつぶピーナッツ

ピーナッツの香ばしさと、ふんわり軽い口どけ。優しい甘さと粒々食感が広がる。毎年リピーターの多い秋冬限定の人気商品！



パンのお店 庵(イオリ)

堺市堺区住吉横町2-1-6 @ _iori_pan



出店パン屋さんは
ここにあるよ！

おだんごのパン地
焼くからよ！

⑥ TARAKO

小麦の香り感じる当店自慢のドイツパンに、明太子の辛さとバターのコクが絶妙にマッチした明太フランスパン！焼き立てはすぐに売り切れてしまう人気商品です！ぜひ一度ご賞味あれ！



なぎさベーカリー

堺市南区鶴谷台2-2-1 サンピア1階 @ 793bakery

⑦ するめパン

スルメとマヨネーズ一味をあえたフィリングを包んで焼いたビールにぴったりの一品です。



パン工房 いっぶく

堺市堺区旭ヶ丘北町1-4-12 @ pankoubou-ippuku

⑧ 酒種食パン

麹から起こした酒種酵母と国産小麦で、じっくり時間をかけ発酵させ焼き上げました。オイルを使わず、小麦本来の風味と優しい甘みを大切にしています。毎日の食卓に寄り添うシンプルなお食パン。



Bon-Sourire

堺市中区陶器北87-5

@ bon_sourire_bake



⑨ 栗食パン

当店自家製の天然酵母を使用した「虹の食パン」の生地に、栗あんを栗をたっぷり入れて焼き上げました。



ベーカリー虹のパン

堺市北区金岡町2214-1 @ njinobakery

⑩ マラサダ&ハワイアンブレッド



ふわふわもちもちのハワイの揚げパンのマラサダとミミまで柔らかく美味しいハワイアンブレッドそのままでもちろん、クリームを詰めたり、具材をサンドした商品もオススメです！



Hawaiian cafe ALOHA

堺市堺区一条通15-5

@ hawaiian_cafe_aloha

⑪ 栗あんぱん

柔らかい生地に栗あんを包んだ季節限定商品です。



泉北堂

堺市南区和田東329-2 @ senbokudo



10:00~12:00
のみ

⑫ メロンパンクロワッサン



SAKAGUCHI自慢のメロンパンと大人気のクロワッサンを掛け合わせた贅沢な新定番です！ザクザクサクサクの新食感をお楽しみください！

パン工房 SAKAGUCHI

堺市南区御池台3-1-18 @ bread_sakaguchi1985



⑬ 三色ちぎりパン

一つのパンで、粒あん、カスタードクリーム、ビターチョコの3種類の味を楽しめるおすすめ商品です。

nicopan

堺市堺区甲斐町東1-2-17 B棟1階

@ nicopan2026



13:00~15:00
のみ

⑭ VIRONノア・クランベリーカンパニー



フランス産の材料で丁寧に仕込んだ、ライ麦香るカンパニー。甘酸っぱいクランベリーと香ばしいクランベリーを贅沢に合わせ、特別な時間を彩る、豊かな風味と上品な余韻を楽しめる一品です。



ハードパン香房 cafe アローラ

堺市南区庭台2-3-16 @ hardpain_cafe_aurora

パンフェスタ堺
アドバイザー



パンヲカタル主宰、「パンと本とねこ」店主。
パンシェルジュマスター(1級)、パンコーディネーター、
食品ロス削減推進サポーター。

パン王子 浅香正和 asaka masakazu
@ Instagram パンヲカタル | @masakazu0801

2010年より「パンでつながり笑顔になる」活動を目指し、パン屋さんを巡る。パンに関する情報発信、ライティング、イベントプロデュース、パン教室などを行う。パンを通じた地域活性化プロジェクトにも参加。堺市のひとり親家庭応援事業委嘱、福祉法人のパン事業のコンサルティングを行う。関西テレビ「よーいドン！」本日のオススメ3、「ウラマヨ」、NHK「あさイチ」、朝日放送「おはよう朝日土曜日です！」、MBS毎日放送「魔法のレストラン」「よんちゃんTV」、読売テレビ「草野やすともの うさぎとかめ」など出演番組多数。

※やむをえない事情によりイベント内容を
変更する場合があります。



同日開催！
第53回 堺まつり
前夜祭 10/17(土) 16:00~21:00
本祭 10/18(日) 11:00~16:00
※一部17:00まで



会場までのアクセス
南海高野線 堺東駅から徒歩 8分