

入園無料で楽しめる大人気イベント

**「ふじやまパンマルシェ」** 5/28(日)開催！

～山梨の有名ベーカリー & お菓子屋さん16店舗が富士急に大集合～



入園無料の富士急ハイランド（山梨県富士吉田市）では、富士山周辺の道の駅を中心に活動している「かつやまマルシェ」とタッグを組み、有名ベーカリーやお菓子屋さん16店舗が大集合する「ふじやまパンマルシェ」を、2023年5月28日（日）に開催いたします。

今回は「パン屋に会いに行く」をテーマに、富士山周辺で人気のベーカリーはもちろん、銀座のかくれ家カフェ「カフェ・プラネット・ショコラ」と小田原の人気ベーカリー「ラウンド食パン工房パンデマルタ」が富士急ハイランドに初出店いたします。カフェ・プラネット・ショコラでは、上品なつぶあんの甘さとクロワッサン生地の塩味が絶妙な「あんこクロワッサン」をご用意。また、ラウンド食パン工房パンデマルタでは、生クリームたっぷりの生地にイチゴジャムと練乳の渦巻きが乙女心をくすぐる期間限定商品「いちごみるくマルタ」を販売いたします。

このほか、山梨県や静岡県で愛されている総勢16店舗が集合し、ハードパンからスイーツ、焼き菓子まで勢揃いいたします。食物繊維やミネラル・ビタミンが多く含まれたパンやグルテンフリーの米粉パン、富士山の湧水を使用したパンなど各店舗自慢の商品に心躍ること間違いなしです。

富士山の絶景のもと初夏の心地良い風を感じながら、ぜひお気に入りのパンを探しに富士急ハイランドへお越しください。

## 【「ふじやまパンマルシェ」概要】

■開催日時 2023年5月28日（日）10：00～15：00 ※パンが無くなり次第終了、荒天中止

■会場 富士急ハイランド セントラルパーク

■入場料金 入園無料


■主催 株式会社富士急ハイランド、かつやまマルシェ

■特設ページ <https://www.fujiq.jp/event/pan-marche2023.html>


■参加予定店 ※出店店舗は変更になる場合があります。

- ・ ラウンド食パン工房 パンデマルタ
- ・ ベーカリーベース太陽と虹
- ・ MINORI to SAKURA
- ・ いえぱん実粉(miko)
- ・ さんぼんぱん
- ・ Boulangerie Le Lien(ブーランジュリー・ル・リアン)
- ・ 山中湖グータン
- ・ 米粉 plus
- ・ カフェプラネットショコラ XOCO1uc.
- ・ PUERTO
- ・ Pan e bon
- ・ ここあんどなっつ
- ・ ハードケー
- ・ ホームメイドハピネス
- ・ 焼き菓子 Chocotto
- ・ いせや本店


**1 ラウンド食パン工房 パンデマルタ**  
生クリームたっぷりの“ふんわり”ラウンド食パンのほか、会場限定商品や期間限定「いちごみるくマルタ」もご用意しています。




**9 パン屋ハードケー**  
「心も体も喜ぶパンを」という思いのハード系専門店。




**2 プラネットショコラ**  
上品なつぶあんの甘さとクロワッサン生地の塩味が絶妙な一番人気のクロワッサンです。




**10 Boulangerie Le Lien**  
材料と製法にこだわり毎日ひたむきにパン作りに向き合い添加物不使用の安心安全でおいしいパンのお店。




**3 bakerybase 太陽と虹**  
種類豊富でむっちりむぎやな食感が自慢なベーグルのお店です。




**11 PUERTO**  
スペインベースと地元の食材で身体を元気にする食事! がモットーの地元のお店。




**4 MINORI to SAKURA**  
春夏秋冬めぐる季節を、旬の食べ物と話しながら、五感で感じながら作る事がコンセプトのお店。




**12 ホームメイドハピネス**  
主婦達やプロによるカントリー風雑貨と素材にこだわった手作りパンのお店。




**5 Pan e bon**  
甲府にあるパンと絵本のお店。絵本と一緒に季節やテーマに沿ったパンが並ぶ。




**13 山中湖グータン**  
まるで異国に迷い込んだかのような非日常を体験できるお洒落なヨーロッパアンのお店。




**6 いえぱん実粉(miko)**  
国産小麦専門の自家製具材のパン屋です。




**14 焼き菓子 Chocotto**  
出店ごとに違ったフレーバのカヌレをご用意! 店主はラム酒入りがおすすめ。是非お気に入りのフレーバーを見つけてください!




**7 ここあんどなっつ**  
グルテンフリーの米粉のパンとお菓子の専門店です。




**15 米粉plus 米粉パン・菓子の店**  
国産米粉80%小麦グルテン20%外はカリッと中はしっとりモチモチ米粉パンのお店。



**8 米粉パンのさんぼんぱん**  
小麦・卵・乳不使用天然酵母の米粉パン。シンプルな材料で作る、ふわふわな米粉パンをお楽しみいただけます。



**16 いせや本店**  
こだわりの粉・富士山の湧水・沼津市戸田の塩でパンを焼いており、自家製酵母をおこし60時間という時間をかけて大切に作っております。



## 【富士急ハイランド営業データ】

■営業時間 9:00～17:00(平日) 9:00～18:00(休日)

※営業時間は季節により異なります。詳しくはWEBサイトをご覧ください。

■料金 入園料:無料

フリーパス(当日窓口、公式アプリ販売価格):

- ・大人 6,000円～7,800円
- ・中高生 5,500円～7,300円
- ・小学生 4,400円～5,000円
- ・幼児、シニア 2,100円～2,500円

※日によって料金が異なります。詳しくは公式サイトにてご確認ください。

<https://www.fujiq.jp/>

■交通 車 / 新宿から中央自動車道で約 80 分、河口湖 IC に隣接  
東京から東名高速道路・御殿場 IC、東富士五湖道路経由で約90分  
バス / 新宿から高速バスで約100分、富士急ハイランド下車  
東京駅から高速バスで約110分、富士急ハイランド下車  
※首都圏の他、名古屋、関西等30ヶ所以上から直通バス運行中  
電車 / JR中央本線大月駅で富士急行線に乗換富士急ハイランド駅下車  
大月駅から約50分