

2020年11月11日

 富士急ハイランド

株式会社富士急ハイランド

11月20日は「山梨県民の日」  
富士急に県内有名ベーカリー24店舗が大集合  
「ふじさんパンフェス2020」11/20(金)・21(土)開催



富士急ハイランド（山梨県富士吉田市）では、11月20日の「山梨県民の日」にちなみ、2020年11月20日（金）、21日（土）の2日間、県内の有名ベーカリー24店舗が大集合するパンの祭典「ふじさんパンフェス2020」を開催いたします。

（特設ページ [https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top\\_slider\\_pc](https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top_slider_pc)）

このイベントは、入園無料でどなたでも気軽に立ち寄れる富士急ハイランドと、山梨の「知りたい！」を集めたポータルサイト「PORTA（ポルタ）」が、富士山の麓から山梨県を元気にしたいという思いからコラボした企画で、3回目の開催となる今回は、県内の人気有名店から知る人ぞ知る穴場店まで、24店舗の個性溢れるパン屋さんが勢揃いし、各店自慢の様々なパンを販売いたします。

山梨のパン好きを虜にさせるふわふわ&もっちりとしたマフィンが有名な「ル・ヴァン」や、リッチなメロンパンがおすすめの行列店「モンマーロ」のほか、地元の食材を使用し素材にこだわり、見た目もかわいいパンを提供する「ブーランジェリープチボヌール」や、山梨県産の小麦粉を使用し化学調味料や添加物を使用しない安全安心のベーグルを提供する「エン カフェ」などが初出店します。気になっていたものなかなか買いに行けない遠くのお店のパンや、いつも行列ですぐに売り切れてしまう人気パンが大集合する、とっておきの2日間です。

なお、イベントの開催に合わせ、山梨県民の方限定でフリーパスがお得に購入できるキャンペーンも実施いたします。

パンの祭典「ふじさんパンフェス 2020」にご注目ください。

## 【「ふじさんパンフェス2020」概要】

- 開催日時 2020年11月20日（金）、21日（土）  
10：00～17：00（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 ピザーラ前広場
- 入場料金 入園無料
- 主催 株式会社富士急ハイランド、PORTA（株式会社武田広告社）
- 特設ページ [https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top\\_slider\\_pc](https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top_slider_pc)

## ■参加店一覧

<p><b>BAKERY CAFE いちごいちえ</b> <span style="color: red;">初登場!</span></p> <p>国産小麦と天然酵母の焼き立てパンが楽しめるベーカリーカフェ。手間を惜しまずすべて手作りする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ベーコンチーズ</li> <li>・クランベリークリームチーズ</li> <li>・パンプキンパン</li> <li>・あんバター</li> </ul> 	<p><b>食パン専門店 FUJISAN SHOKUPAN</b></p> <p>青と白のコントラストがインパクト大の富士山型食パン! 厳選素材にこだわり、店内工房で丁寧に焼き上げる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・FUJISAN SHOKUPAN</li> <li>・富士天然水生食パン</li> </ul> 
<p><b>パン工房 李音</b></p> <p>ふわもちの内柱の形をしたラウンドパンで有名。生地はもちろん、具材まですべて手作りの彩葉パンも人気。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カレーフランク</li> <li>・クリームチーズデニッシュ</li> <li>・メイプルラウンド</li> <li>・甲州ワインビーフカレーパン</li> </ul> 	<p><b>丸十パン</b></p> <p>大正10年創業以来、愛され続ける甲府の老舗。名物レモンパンを始め、カレーパンなどロンセラーがっばい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・丸十100周年記念ビーフカレーパン</li> <li>・くるくる(チョコ)5個入り</li> <li>・レモンパン</li> <li>・塩ワッサン</li> </ul> 
<p><b>Boulangerie Petit Bonheur</b> <span style="color: red;">初登場!</span></p> <p>材料にこだわった手作りパンは味はもちろん、見た目も可愛くてテンションUP! ワクワクするパンが大集合。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・黒猫カスター</li> <li>・フジザクラポークのブルドポークサンド</li> <li>・たっぷりきのこのタルティヌ</li> </ul> 	<p><b>小さなパン工房 あきらばん</b></p> <p>自宅の庭の一角に佇む。添加物を極力控え、国産小麦粉のみ使用。看板犬あきらをモチーフにしたパンが人気。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・シナモンロール</li> <li>・チョコチップメロンパン</li> <li>・ミルクハース(ハーフ)</li> <li>・野沢菜おやき風パン</li> <li>・やきそばパン</li> </ul> 
<p><b>ぶどう畑のパン屋さん hana panda</b></p> <p>葡萄畑の中の可愛いパン屋さん。自家製天然酵母パンを中心にラインナップ。パンダの刻印入りパンも人気。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・クリームわんこ</li> <li>・シルクスイートのクロワッサン</li> <li>・枯露柿とクリームチーズのベーグル</li> <li>・ウインナーロール</li> <li>・むらさき色のぶどうぱん</li> </ul> 	<p><b>YES!BAGLE</b></p> <p>築100年の蔵をリノベした、北社市で大人気のもちもちベーグル専門店。ミール系もスイーツ系も種類豊富。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・岩塩あんこ</li> <li>・クリームチーズサンド</li> <li>・いちじく</li> <li>・クリームチーズサンド</li> </ul> 

## ル・ヴァン

ル・ヴァンといえば、しっとりもちもちマフィンが評判。不動の人気No.1チョコチップのほか、種類豊富。

- ・チョコチップマフィン
- ・バナナマフィン
- ・あまおうマフィン
- ・キャラメルマフィン



## コーナーポケット

「八ヶ岳ブレッド」を始め、県産小麦と酵母を使ったパンが豊富に揃う。ハード系からお惣菜まで幅広く人気！

- ・スパイシーカレードッグ
- ・3種のキノコピザ
- ・ロングソーセージ(ハーフ)
- ・サクサクメロンパン
- ・クロワッサン



## セレンゲティ

初登場!

上質な素材で、無添加で手作りした安心安全なパンが地域に愛され続ける理由。無添加でリーズナブル価格が嬉しい。

- ・ビリカラビリカラ
- ・生クリームあんぱん
- ・塩パン
- ・チキンステーキ



## OrganicCafe ごぼん

八ヶ岳南麓のマクロビオテックを基本にした小さなカフェ。玄米ご飯をもとにした自家製酵母パンが味わえる。

- ・玄米ごぼん プレーン
- ・玄米ごぼん レーズン
- ・玄米ごぼん かぼちゃ



## Bakery BREAD&GLASS

初登場!

民家の中の知る人ぞ知る隠れ家パン屋さん。おすすめはブドウの天然酵母を使った滋味あふれるハード系パン！

- ・ぎっしりチョコ
- ・くるみクランベリー
- ・ホワイトチョコマカダミア



21日  
限定

## ブーランジェリーソリタ

おしゃれなカフェスペースも人気のソリタ。小麦粉をブレンドして作るパンは、粉の旨味をしっかりと楽しめる。

- ・きのこのフォカッチャ
- ・かぼちゃメロンパン
- ・ダブルクリームパン
- ・チーズカレーパン



## どんだけ自己中

自己中なまでに、素材と味を追求するこだわりの高級食パン専門店。秋限定の逸品は1日10本限定の希少品。

- ・自己中な極み
- ・自己中な“栗”ダンディズム



## パン・ダニエル

富士レークホテル内のフランス伝統のパン店。フランス産バター香る、厳選素材を使った無添加物パンが自慢。

- ・マッシュルームのキッシュ
- ・オニオンベーコン
- ・クランベリークリームチーズ
- ・大吟醸酒粕あんぱん(粒)



## 野菜バンド・ドウ

着色料・保存料・香料不使用の野菜ソムリエが作るパン。野菜本来の色と味を大切に季節のお楽しみもプラス。

- ・大葉 de マルゲリータ
- ・ほうれん草とキノコとベーコンのキッシュ



## 丸山パン

趣ある古民家ベーカリー。外側は香ばしく、中はもっちり石窯で焼く滋味溢れるパンに多くのファンが集う。

- ・洋梨のデニッシュ
- ・自家製酵母のあんちーず
- ・ぎつまいもパン
- ・きのこ入りクロックムッシュ



20日  
限定

### ごりらのパン屋さん

八ヶ岳の自然に囲まれ、天然酵母と四季折々の自家製酵母、天然地下水を使ったハード系パンは中はもちもち！

- ・クルミとりんご
- ・実～ minori～ 1/4 カット
- ・全粒粉 しまうたベーコンマスタード with クミン



### 山梨パン工房 モンマール

塩山バイパス沿い、コックさんの看板でお馴染み。オリジナルレシピで、毎日粉から仕込むパンはすべて美味！

- ・自家焼き！カスタードクリームパン
- ・賢沢バターメロンパン
- ・ごろっとお肉の山梨カレーパン
- ・ベーコンチーズロール
- ・たっぷりコーンロール
- ・天然酵母クロワッサン



### EN cafe

化学調味料や添加物を使わないベーグルや焼菓子が人気のカフェ。様々な味が楽しめるベーグルはもちもち！

- ・カボチャキャラメルパン
- ・オレンジピールとチョコチップのベーグル
- ・抹茶×ホワイトチョコ×ウォールナッツのベーグル
- ・トリプルチョコのベーグル



### てづくりパン なないろこむぎ

都留文科大学近くで学生の支持も高いベーカリー。9種類の小麦を使い分けるふんわりパンにファン多し！

- ・モンブランブレッド
- ・ちくわパン(メンタイ)
- ・チーズキーマカレー
- ・オニオンブレッド
- ・トンルーバオ
- ・ポロニャソーセージ
- ・ホワイトシチューのパン



### 米粉 Plus

初登場！

国産米粉100%のパンはふんわりもちもちの自然な甘さが魅力。小さなパン工房の優しい味わいに癒される。

- ・かるみれんげさんの本格スパイシーカレーヒヨコ豆カレー
- ・クランベリークリームチーズ
- ・いちじくカシューナッツ



### Silver Spoon

富士吉田の浅間神社裏手にある焼菓子とランチの店。定番のオートミールクッキーやチャイクッキーが人気。

- ・アソートクッキー



※出店店舗は変更になる場合があります。

### 【山梨県民の日キャンペーン 概要】

■料 金 大人 5,700 円（通常 6,200 円）、中高生 5,200 円（通常 5,700 円）、  
小学生 4,200 円（通常 4,500 円）、幼児・シニア 2,000 円（通常 2,100 円）

■販売期間 2020 年 11 月 20 日（金）～11 月 23 日（月祝）

■利用方法 富士急ハイランド入園窓口にて、山梨県在住であることが分かる証明書をご提示ください。  
※利用者全員分の証明書が必要になります。

### 【富士急ハイランド営業概要】

■営業時間 11/20(金) 9:00～17:00  
11/21(土)、22(日) 9:00～19:00  
11/23(月祝) 9:00～18:00

※営業時間、アトラクションの運行状況は、日によって異なります。

■料 金 ・入園料 無料

- ・フリーパス 大人 6,200 円、中高生 5,700 円、小学生 4,500 円、  
幼児・シニア・妊娠している方 2,100 円

当日の 3 密を回避する為、E-TICKETS（オンラインチケット）による事前購入を推奨いたします。E-TICKETS の詳細は下記よりご確認ください。

<https://www.fujiq.jp/ticket/e-ticket.html>

■お問合せ 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1 TEL : 0555-23-2111 <https://www.fujiq.jp/>

■入園条件

- ・入園時の検温で 37.5℃以上ある場合、入園をお断りいたします。
- ・体調のすぐれないお客様、発熱があるお客様、のどの痛み、咳など軽い風邪の症状のお客様、嘔吐・下痢等の症状があるお客様は、入園を控えていただきますようお願いいたします。
- ・マスク着用（2 歳以上の方）でないお客様は、入園をお断りいたします。
- ・入園前に、富士急ハイランド公式 HP の TOP に掲載されている「感染症予防対策」を必ずご覧ください。

<https://www.fujiq.jp/event/h5f6de000001zfug.html>

富士急ハイランドでは引き続き、来場者と従業員の健康と安全を最優先の基本と考え、政府が公表している「遊園地・テーマパークにおける新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」を準拠し、徹底した感染症拡大予防対策を講じて、お客様が安心してご来場できますよう安全対策に努めてまいります。

感染症予防対策、最新の営業情報につきましては、富士急ハイランド公式ホームページよりご確認ください。