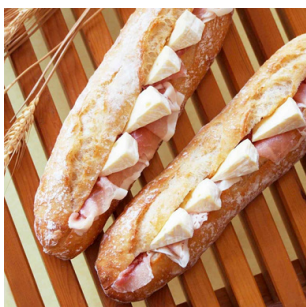


料理人夫婦が新しいパンの楽しみ方を提案 “パンと〇〇”で広がる食体験を届けたい 発酵のまち・滋賀県高島市にテイクアウトベーカリー11/15グランドオープン

滋賀県高島市に滋賀県高島市今津町に、テイクアウト専門のパン屋「Boulangerie & PAN（アンドパン）」が2025年11月15日(土)にグランドオープンします。大阪で長年料理の経験を積んだ夫婦が、パンと料理の掛け合わせによる“パンと〇〇”の新しい食体験を、地域の皆さまにお届けします。



販売商品



オーナーシェフ 山本進一郎



& PAN外観

<パン屋オープンに至った経緯>

シェフの山本進一郎は大阪で和食料理人として長年勤務。西洋料理店で働いてきた妻とともに、妻の実家であるケーキ店「ノンパレール大西」の隣（今津町）にお店を開くことを決意しました。試行錯誤する中で、料理人としての経験を活かし「美味しいパンに料理をのせたら面白い」との着想から、東京・調布市のパン店でパンづくりを2年間学び、この度オープンに至ります。

<地域への想い>

「お客さまの日常のさまざまなシーンに寄り添えるパンづくりを」との思いから、「〇〇とパン」という意味合いで「& PAN」と名付けました。イベントなどで知り合った方には、既に& PANのパンを楽しみにしてくださっている方も多くいます。パンを通じて、将来的にはジビエなど地域食材とのブランド化で、地域貢献をしていきたいです。

<& PANの特徴>

スチームコンベクションオーブンを使用し、蒸気を調整することで、見た目はハードでも噛み切りやすい、しっとり・ふんわり食感のパンを焼き上げます。常温でもパサつきにくく、子どもから高齢の方まで食べやすい“高加水パン”が特徴です。

Boulangerie & PAN

住所：滋賀県高島市今津町南新保482-77

定休日：火曜日

営業時間：8:00～18:00

駐車場：あり

Instagram：https://www.instagram.com/and_pan_shiga/

11月6日より、同じ地域の方など限られた方を対象にしたプレオープン日となっています。
ご来店・ご取材いただける際には下記お問い合わせ先までご一報いただくと助かります。
また、当日の取材対応はできかねますので予めご了承ください。

【本件に関するメディア掲載・取材に関するお問合せ先】

Boulangerie & PAN 山本進一郎（オーナーシェフ）

Mail：andpan0422@gmail.com