

安心の味をお届け

まじめなパンづくり

近鉄弥刀駅近くの住宅街に、素材にこだわったパンで人気を集める店がある。まじめなパン屋MIHOPAN(ミホパン)だ。

店名の通り「毎日口にするものだからこそ、安心して食べられるパンを届けたい」そんな思いを大切に、一つひとつ丁寧に焼き上げる。店内には香ばしい香りが広がり、開店直後から地域の人々が足を運ぶ。

同店では、国産小麦をはじめ、てんさい糖や天日塩など厳選した素材を使用。マーガリンやショートニングを使わず、やさしい味わいを追求している。派手さよりも、毎日食べても飽きのこない素朴なおいしさが持ち味で、子どもから高齢者まで幅広い世代に親しまれている。パンは生地と具材を合わせて55〜70グラムほどの小ぶりなサイズが特徴。食パン4枚切り1枚分がおよそ菓子パン惣菜パン2個分にあたり、食べる量の目安が分かりやすく、数種類を選んで楽しめるよう工夫されている。おすすめ的全粒粉入り食パンは「この食パンを食べたら他では満足できない」との声もある人気商品。他にもパン・オ・ショコラや、シナモンが苦手な人でも食べやすいと評判のシナモンロールなど、多彩な商品が並ぶ。

パン教室も開いており、地域との交流の場にもなっている。素材へ向き合う誠実な姿勢とやさしい味わいが、多くの人の心をつかんでいる。



近鉄弥刀駅より徒歩4分

まじめなパン屋 MIHOPAN



Vol.290 ベーカリー

所在地：東大阪市近江堂1丁目15-17
弥刀グリーンハイツ103号
TEL：06-6724-6305
営業時間：7時30分～18時
営業日：月曜日・水曜日、金曜日
(祝日は営業)
※詳しくはインスタグラムをご確認ください。

