

記者資料提供（2025 年 11 月 25 日）

一般財団法人神戸観光局 観光部 松本・中辻・平鹿・俵

TEL:078-262-1916 FAX:078-230-0808 e-mail:kobe-door@kcva.or.jp



神戸ならではの特別体験を提供する『神戸のとびら』

神戸 6 店のパン職人が作る新年の南フランス伝統菓子「クーロンヌ・デ・ロワ」食べ比べ会を開催 ～各店で店頭販売も実施～

一般財団法人神戸観光局が運営する、着地型観光プログラムのプラットフォーム『神戸のとびら』。神戸のベーカリー 6 店舗が集結し、「クーロンヌ・デ・ロワ」をテーマにし、新年を祝う特別企画として行われる本イベントは、今年度で 3 回目の開催を迎えます。

フランスで新年に食べられる「クーロンヌ・デ・ロワ」は、王冠を模したリング状のブリオッシュにフルーツやあられ糖をあしらった華やかな伝統菓子で、祝いの象徴とされています。今年はこの甘味タイプに加え、食事としても楽しめる塩味タイプ「クーロンヌ・サレ」も登場。甘味と塩味、異なる魅力を持つ 2 種類のクーロンヌを一度に楽しめるのが今年の特徴です。

また、より多くの方に両商品を味わっていただきたいという思いから、2026 年 1～2 月に参加 6 店舗で店頭販売を順次行います。



神戸のベーカリーが作る「クーロンヌ・デ・ロワ」

【第 3 回 神戸を代表する 6 名のパン職人が贈る南フランス伝統菓子「クーロンヌ・デ・ロワ」を味わう会 ～甘味と塩味、12 種類のクーロンヌ食べ比べ～】

◇日程：2026 年 1 月 21 日（水曜）◇会場：御影公会堂

◇定員：36 名 ◇参加費：6,800 円

◇参画店舗（50 音順・敬称略）

イスズベーカリー	井筒 大輔
グルマン	池田 匡
ケルン	壺井 豪
サ・マーシュ	西川 功晃
ブレッドデイズ	三渡 勇樹
ブーランジェリーレコルト	松尾 裕生



6 名のパン職人

◇概要

神戸にある 6 つのベーカリーが集結し、新年の南フランス伝統菓子「クーロンヌ・デ・ロワ」と塩味アレンジ「クーロンヌ・サレ」の 2 種類を味わう特別イベント。各店が趣向を凝らした全 12 種類の食べ比べとともに、パン職人による素材や製法のこだわりを伺います。

お申し込み方法

公式サイトの予約フォームより、氏名、電話番号、参加人数等を入力の上、お申し込み

神戸のとびら公式サイト：<https://kobe-door.feel-kobe.jp/>

※電話、FAX での申込受付はなし ※所定の期日以降はキャンセル料金が発生



【各店舗での販売について】

2026 年 1 月 20 日（火曜）～2 月 2 日（月曜）の間、参加 6 店舗で両商品の店頭販売を順次行い、イベント参加者以外の方にも味わっていただける機会を設けます。

※販売期間は 店舗ごとに異なります。

※詳細は決まり次第、神戸のとびら公式サイトにてお知らせします。