

突撃! 市民リポーター



どんぐりパン工房の店主さん



フレンチトーストにした自家製酵母のパンキン食パン



クッキーもあります!

どんぐりパン工房

皆さんこんにちは!今回は私のオススメのお店「どんぐりパン工房」さんをご紹介します!!自家製の天然酵母・こだわりの北海道産小麦・無添加の自然素材の手造りパン屋さんです。まずは、販売している場所と時間をご紹介します。

- ①北本石戸 毎週土曜日11:00~12:30
- ②南団地 毎週土曜日9:30~10:30
- ③北本駅西口広場 毎週月曜日10:15~11:45

駅前のコインパーキングは30分まで無料です。10時半に駅前に着くとすでに売り切れの商品が…!ですが、一番人気の『自家製の天然酵母 ニューヨークスティック』は、ラスト1個を無事にゲット!私好みの木の実がゴロゴロ入っています。私は焼かずにそのまま食べます。アーモンド、クルミ、ピーカンナッツ、マカダミアナッツ、レーズン、クランベリー、イチジクなどが練りこまれていて、噛めば噛むほど木の実が香ばしい!こちらの商品は人気商品なのでおひとり様1個まで。多くのお客さんにこのゴロゴロナッツを味わってもらいたい~。そして『クリームぱん』は、角切りリング入りで底はクッ



市民リポーター 小宮山 菜津美さん

キー生地でカリカリして新食感!『自家製酵母のパンキン食パン』は、お店の方がお客さんから聞いたオススメの食べ方があるとの情報をゲット!それはフレンチトーストにするんですって。そのままいただく、ほんのリカボチャ感が感じられるのでカボチャが苦手な人でも食べやすい!また、豆乳と卵を混ぜた液に漬けてフレンチトーストにしたところ、とてもおしゃれな朝食になりました。クッキーは5枚入りで、チョコと抹茶の2種類を購入。袋を開けると抹茶の香りが広がり、香りだけですでに美味しい!我が家では大人は抹茶クッキー派・子どもたちはチョコクッキー派に分かれます。ローストココナッツ入りで香ばしく、厚めのクッキーで食べ応えがありますよ。気になった方は是非どんぐりパン工房へ足を運んでみてください。笑顔が素敵で気さくな店主さんに会えるし、美味しいものを食べて心もお腹も満たされて笑顔になりますよ!

12月から
市民リポーターに
新加入!



市民リポーター 岩倉 菜々子さん

北本の貝や。

初めまして!今回から市民リポーターに就任しました岩倉です。よろしくお願ひします。

わたしのおすすめスポットとして「北本の貝や。」さんをご紹介します。お店で提供している貝は全国100人以上の漁師さんから直に仕入れをしており、味のピークを迎えたおいしい貝が海のない埼玉県で食べられます。

店内には、手指の消毒をしてから入り、テーブルとテーブルの間も広めで、換気もしていますので、安心して食事を取ることができます。

今回は蒸し牡蠣、カキフライ、貝出汁茶漬などをいただきました。席で蒸す大ぶりの牡蠣はぶるんぶるんで磯の香りが口いっぱい広がります。

新鮮で、たくさん食べられるほど癖の

ないおいしさでした。また、サクサクのカキフライは揚げたてで、かなりボリュームですので、とてもおすすめです。

私はデザートにかち割りのキウイソーをいただきました。ゴロゴロの冷凍キウイがジョッキいっぱいに入っていて、スプーンでつぶしながら飲むので、アルコールが苦手な人でもおいしく飲めると思っています。

コロナ禍の中ですので、私もアルコールはほどほどに、食事中は会話を控えてお料理の味をじっくり楽しみました。

二ツ家交差点からすぐのところにお店があり、土日は12:00からランチ営業もやっていますので、行ってみてください!!

また公式、オンラインショップでおうち時間を充実させるのにぴったりな牡蠣や海鮮3種のセットが購入できるので、こちらもぜひチェックしてみてください!!

住所: 北本市二ツ家3丁目113

電話: 594-8670



公式食べログ



公式オンラインショップ



大きな蒸し牡蠣



サクサクのカキフライ



テーブル間も広めで安心!

詳しくは市ホームページへ「市民リポーター」で検索!