

阪神梅田本店 1F

大阪メトロ御堂筋「梅田駅」南改札より徒歩1分
〒530-8224 大阪府大阪市北区梅田1丁目13-13

TEL. 06-6345-2401(直通)

Instagram: @panwoyumemiru



プロデューサー 榎友寿

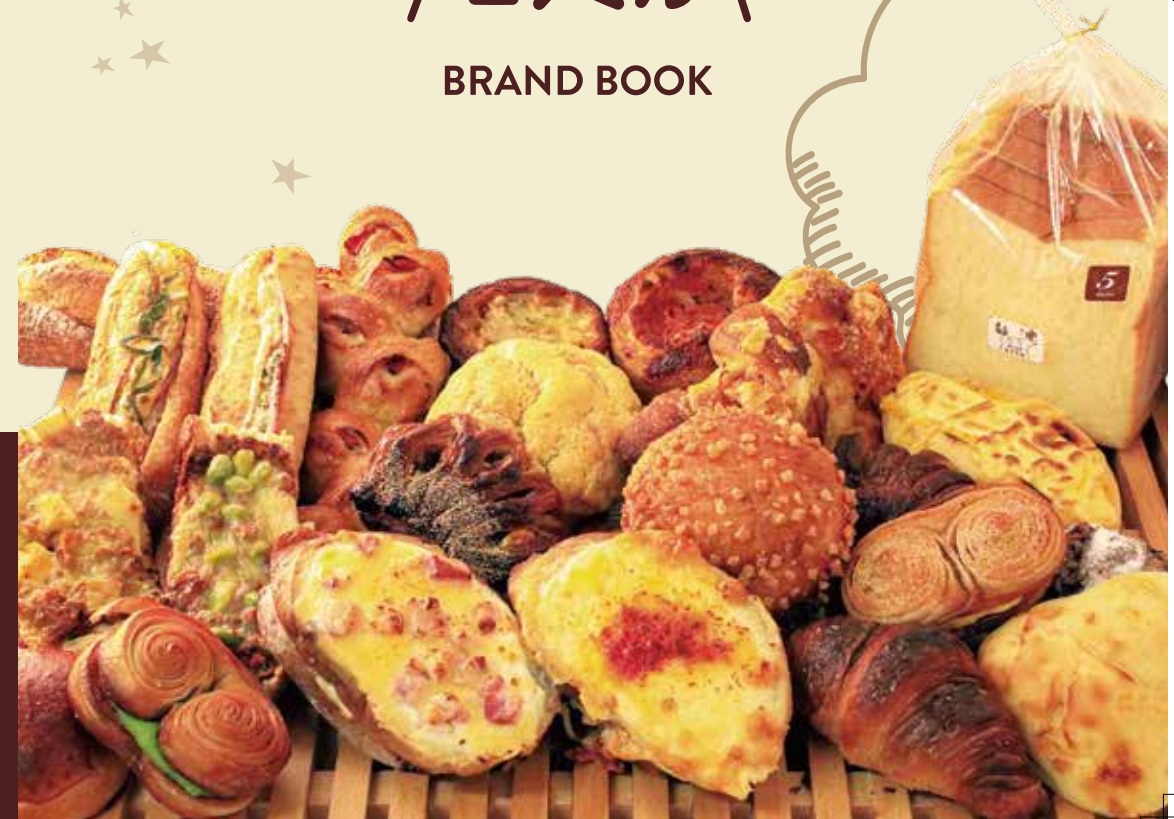
- JPCA認定パンコーディネーターエキスパート
- パンシェルジュ1級
- WEST Level 2 INTERMEDIA TE CERTIFICATE
- 小麦茶の製造販売



※営業日、営業時間に変更になる場合がございます。詳しくはHP等でご確認ください。



BRAND BOOK



パンヲユメミル について



坂田隆敏
パン工房 フルニエ

船井高志
丹青 (元ROUTE271)

村田圭吾
メゾンムラタ

向井聡美

「夢に出てくるほど美味しいパン・夢に出てくるほど食べたいパン」
を目指して、3人のシェフが知識・技術を結集させたパン屋さんです。

素材選びはもちろん、製法そして歴史にも思いを寄せ
“本物”にとことんこだわりました。

また、「夢(ユメ)」に込めた想いがもう一つ。
世代を越えて力を合わせ、これからパン職人を目指す方に
憧れてもらえるような夢のあるパン屋さんを目指しました。

様々な方とコラボもしていきたいです。
伝統的なパンも新しいパンも大切にしながら、
パンの文化を作っていきたいと思えます。

クリスマスシュトレン

限定150個

ご予約受付中

坂田シェフの書き上げた
オリジナルシュトレンのレシピに
思わず、船井シェフ・村田シェフも
絶賛した、これぞ『シュトレン』という傑作。

中にはオレンジピール・レモンピール・
アプリコット・ブルーベリー・
クランベリーなどのドライフルーツ、
そしてクルミがたっぷり。
製造から徹底した温度管理で
熟成するため販売数が
限られてしまいます。
貴重なシュトレンを少しずつ
カットしながらクリスマスを
楽しみに迎えて欲しい。



ご予約は店頭もしくはお電話にて承ります

TEL. 06-6345-2401 (直通)

※詳細はInstagramにてご確認ください。 ※ご予約締切：2023年11月28日まで

※店頭受取り:2023年11月29日より開始 ※予定数に達しない場合11月29日より店頭販売いたします。



坂田 隆敏
パン工房フルニエ

1964年-大阪府和泉市生まれ/1983年-株式会社ロイヤルホテルに入社。料理人を志望していたが製パン課に配属され嫌々パン作りにかかわり始めたが、先輩達にも恵まれパン作りの楽しさに目覚める。/1994年-ロイヤルホテルを退職し独立の準備を始める。/1995年-現在地にてパン工房フルニエ開業。/2002年-某製パンメーカーの技術顧問に就任。/2006年-フランス産小麦を使った「バゲットコンクール」グランプリ受賞。/2007年-専門学校外部講師就任。
Les Ambassadeurs du Pain du Japon理事
/ハートベーカリー21クラブ副会長



船井 高志
丹青(元ROUTE271)

1976年-福井県生まれ。/1998年-22歳の時に飲食の道に進む。近畿圏のパティスリー、ブーランジュリ、フレンチレストランにて計10年間修行。(主な修行先:ブーランジュリムッシュアッシュ、カランドリエ、ル・プチメック)
/2009年-高槻市にROUTE271をオープン。現在ROUTE271梅田本店、高槻店、鉄パン焼き271、おやつ屋271を運営。/2023年5月-高槻にて「丹青」をオープン。

菓子パン *Sweet bread*

Meal bread 食事パン



4つの着板商品

お店には50種類をなかでも試行錯誤こだわりの“ギュギュツ”

越えるパンが並びます。した看板商品にはと詰まっています。



クロワッサン・デニッシュ *Croissant・Danish*



Savoury bread 惣菜パン



メゾンムラタ
村田 圭吾

1985年-福井県福井市生まれ。/2000年-15歳よりパン職人の世界へ。専門学校等は行かず、地元のリテイルベーカリー(ノリババ)に入社し、パン作りの基礎を学ぶ。/2002年-技術の探究心から神戸のピゴの店に入社。/2006年-本物のパン食・パン職人の文化の探究心から渡仏。当時21歳。/2012年冬-パン屋での素晴らしい経験、フランスでの日常食としてのパンのあり方と向き合いながら、約5年半のフランス生活を終えて日本に帰国。日本帰国後、パン教室を主宰。2年間で400名近くの生徒と一緒にパン作りを実施。/2015年4月-メゾンムラタをオープン。



向井 聡美

札幌市出身。幼少期からお菓子作りを始め、テレビ番組のパティシエ王を決める番組を見たことをきっかけにパティシエを目指す。札幌の大学を卒業後、東京の専門学校に通いコンクールなどに挑戦しながら、フリーランスとして製菓学校講師や商品開発、コンサルティングなどを経験。製菓学校在学中から、食品メーカー主催のパティシエコンテストでグランプリを受賞後渡仏し、パリでパティシエに。/2011年-製菓専門学校講師/2015年-店舗商品開発、コンサルティング/2020年-商品監修

メディア出演

お願いランキング、ナカイの窓、Rの法則、てっぺん、ニュースエブリ、運命の日など多数





日本初のジャムが、
できました。

ワイン・ブドウに精通した「Luv wine」監修のもとブドウの甘味、酸味を最大限に生かした日本初の食パンのタイプ別専用のジャム。試行錯誤した加熱方法で、水は一切使用せずにブドウの糖度や水分に至るまで原材料にもとことんこだわりました。



山型食パン専用 / 角型食パン専用

KYOHO JAM



こだわったのは、
そのなめらかな舌触り。

クセになる粗挽きピーナッツの
食感と香ばしさをお楽しみください。
甘さ控えめ加糖タイプ。
パン好きの方には、やっぱりこれ!

CROISSANT & DANISH

クロワッサン・デニッシュの美味しい温め方



温め方を少し工夫するだけで、
クロワッサンがサクフワに！

- 01  オープンをアツアツに温めます。
- 02  クロワッサンを入れて10秒温め、スイッチを切る。
- 03  余熱で3分、温める。
- 04  Let's eat!
サクサククロワッサンのできあがり!

バゲットや食パンの美味しい焼き方もあります。スタッフまでお気軽におたずねください!