



# 今治プレストめぐり

## BARI-BREST MEGURI

I'm into imabari sweets  
I'm into BARI-BREST



**1** バイカルベーカリー

### アイアイ今治

i.i.imabari! (アイアイ今治)は、  
全国の方に今治の魅力あるコンテンツをイメージしていただく  
ために作られたキャッチコピー(ブランドロゴ)です。

店舗情報はアプリ  
MEQQE(めっけ)から!



問合せ先  
今治ブランド戦略会議  
(事務局:今治市i.i.imabari!推進課)

〒794-8511 愛媛県今治市別宮町1丁目4-1  
TEL 0898-36-1554

2023.9.1時点



今治駅から  
徒歩5分

かみとくの湯の  
お向かい★

郷橋の近く!

さあ、あなたは、  
どの今治ブレストに  
ハマるかな？

★今治ブレストって？

「今治ブレスト」(パリブレスト)は、世界最古のサイクリングイベント<パリ・ブレスト・パリ>にちなんだフランス銘菓「パリ・ブレスト」をヒントに、サイクリストの聖地・今治市で考えられたスイーツ。基本コンセプトは、自転車の車輪をイメージさせるリング状のスイーツで、今治産食材を使い、今治市とのかかわりのあるお店で販売すること。さあ、あなたも自転車に乗って、のんびりスイーツめぐりはいかがですか？

\*時期により商品内容等変更になる可能性がございますので、詳細は各店舗にお問い合わせください。

1 バイカルベーカリー

伝統的な「パリ・ブレスト」へのオマージュを込め、トラディショナルでありつつ、旬のフルーツも楽しんでいただけるようにアレンジがされています。カリッと香ばしく焼き上げたシュー生地になめらかなカスタードクリームと生クリームがたっぷり。サンドされた今治産いちごの甘酸っぱさがおしさの輪郭を引き立てます。



バイカルベーカリー

〒794-0015 愛媛県今治市常盤町5丁目5-26  
TEL 0898-22-5516/6:30~19:00(なくなり次第終了)/  
定休日:日曜日・月曜日・祝日/P:あり/イートインスペースなし

※テイクアウトのみ

春はいちご!季節のフルーツを使います

要予約

2 今治菓子工房 おおとらや



塩キャラメル味にシナモンが効いた大人の今治ブレスト。ほんのり塩味のキャラメルクリームをたっぷり絞り、今治産パフライスと大麦入りのチョコフレックをちりばめて、シナモンパウダーをトッピングしています。サクサク食感と伯方の塩を使ったクリームのなめらか食感が絶妙なバランス。



今治菓子工房おおとらや

〒794-0015 愛媛県今治市常盤町4丁目9-8  
TEL 0898-22-1221/10:00~19:30(日曜日は19:00まで)/  
定休日:月曜日・第3日曜日/P:あり/イートインスペースなし

※テイクアウトのみ

おおとらやといえば  
かた焼きビーツシュー  
モオスマメ!

3 ケーキ工房 エス

サブレ生地をのせて香ばしく焼き上げたシューに、カスタードクリーム、生クリーム、今治産の旬のフルーツ、ガナッシュをサンドした今治ブレストです。仕上げにチョコレートをかけて、黒い車輪(タイヤ)のイメージに近づけたというこだわりよう。フルーツは季節によって変わります。



ケーキ工房エス

〒794-0832 愛媛県今治市八町西2丁目2-3  
TEL 0898-22-3513/9:00~18:30/定休日:木曜日/  
P:あり/イートインスペースなし

旬のフルーツは  
季節ごとのお楽しみ★

要予約

※テイクアウトのみ

4A アーリーブルーメル 旭町店

4B アーリーブルーメル 上徳店

大三島産レモンを使った爽やかな今治ブレストです。軽くトーストしたデニッシュ系パンをリング状にくりぬき、アイスをトッピング。さらにレモンの風味豊かな自家製ヨーグルトソースをたっぷりかけました。季節のフルーツと、キャラメルソースとの相性も抜群。

アーリーブルーメル 旭町店

〒794-0042 愛媛県今治市旭町3丁目3-20  
TEL 0898-22-8806/9:00~22:00/定休日:日曜日/  
P:あり/イートインスペースあり

アーリーブルーメル 上徳店

〒799-1511 愛媛県今治市上徳甲727-5  
TEL 0898-48-7111/平日・祝 8:00~18:00 土・日7:00~18:00/  
定休日:火曜日/P:あり/イートインスペースあり



※店内飲食のみ

フルーツやトッピングは  
季節によって変わります

5 タオル美術館 Museum Cafe



アーモンドをトッピングして香ばしく焼き上げたシュー生地には、チーズムースとバニラアイス、生クリームをたっぷりサンド、ベリーを散りばめた見た目も華やかなデザートプレート。今治産の旬のフルーツを使い、トッピングやフレーバーは季節ごとに変わります。

タオル美術館 Museum Cafe(ミュージアムカフェ)

〒799-1607 愛媛県今治市朝倉上甲2930 タオル美術館1F  
TEL 0898-56-1515(タオル美術館)/  
9:30~18:00(ラストオーダー17:30)※変更あり。  
タオル美術館の営業に準じます。  
定休日:タオル美術館の営業に準じます/  
P:あり/イートインスペースあり

※店内飲食のみ

6 Pâtisserie Ma'at



しっかり焼き上げた堅めのシューに、カスタードクリーム、生チョコ、ナッツ、しなみオレンジのゼリーをサンド、チョコレートをかけて、アーモンドとパウダーシュガーでデコレーション。卵は、今治産の「とみたま」、オレンジゼリーには今治産柑橘を使用しています。

※テイクアウトのみ

Pâtisserie Ma'at (パティスリーマアト)

〒794-0007 愛媛県今治市近見町3丁目5-43  
TEL 0898-25-8258/10:00~18:00/  
定休日:火曜日 第1・3月曜日/P:あり/イートインスペースなし

季節によって今治産の  
様々な柑橘を使用します

7 月原ベーカリー

沖縄のドーナツ風おやつ、サーターアングギーをアレンジした今治ブレストです。サーターアングギーの生地をブリオッシュで包み、リング状にして揚げたというパン屋さんならではの技が光ります。仕上げにアイシングと今治産島レモンのマーマレードをトッピングしてさわやかな香りをプラス。外はサクッ、中はふんわり、練り込まれたレモンピールのカリッとした食感も楽しいアクセントになっています。



月原ベーカリー

〒799-1607 愛媛県今治市朝倉上甲2461-5  
TEL 0898-56-1120/7:00~19:00/定休日:月曜日/P:あり/  
イートインスペースなし

※テイクアウトのみ

みかんパンも大人気!

8 彩葉サイコー (SAI&Co.)

今治産レモンとアールグレイの茶葉を使用したヘルシーな焼きドーナツ。爽やかなレモンの風味と、アールグレイが香る上品な風味が口いっぱいに広がります。時間が経ってもふんわりしっとりした優しい食感に加え、愛媛県産の卵を使用しており、まるで上質なカステラのようです。



彩葉サイコー (SAI & Co.)

〒794-0068 愛媛県今治市にぎわい広場1-1  
イオンモール今治新都市敷地内  
TEL 0898-35-3650/10:00~20:00/定休日:なし/P:あり/  
イートインスペースあり

参加店舗募集中

「今治ブレスト」(パリブレスト)を作って、今治と一緒に盛り上げてくれるお店を募集しています。詳しくは今治ブランド戦略会議(事務局:今治市i.i.imabari!推進課)までお問い合わせください。

フルーツやトッピングは  
季節によって変わります



※店内飲食のみ

#baribrest  
#iimabari

