



牛肉のうまみ
たっぷり!



ピリッと辛め!



天然水の
パン!



ひのにはうまい 焼きカレーパン がある!!!!!!

ニッポン全国
で当地おやつランキング
準グランプリ受賞

日野産野菜が
たっぷりで
ヘルシー

野菜たっぷり



オール日野 = 焼きカレーパン

ひのにはうまい 焼きカレーパンがある

～諸力融合！障害者の働く力がまちおこしに～

平成25年11月「ひのめぐみ焼きカレーパン」（「日野わーく・わーく」作成）が「ニッポン全国ご当地おやつランキング」で準グランプリを獲得しました。

「工房夢ふうせん」で製造される焼きカレーパンには、市内産樽トマト、柿などが入っており、障害者の働く力と農家さんがコラボレーションした「絆」の賜物です。

この流れをさらに、大きく、日野市の「まちおこし」につなげようと、市内のパン製造販売の皆さんに呼びかけ、各店オリジナルの「焼きカレーパン」を作っていただいています。




日野産の樽トマトと柿を使用したニッポン全国ご当地おやつランキング準グランプリ受賞の「ひのめぐみ」焼きカレーパンは、11時前後から販売しています。

日野市の焼きカレーパンの『元祖』である、 『ひのめぐみ』焼きカレーパン

が食べられるお店です！焼き立てパン約30種類の他にも、手作り・無添加にこだわった焼き菓子や可愛い手作り雑貨もたくさんございます。是非ともご来店下さい！

ショップゆめ

日野市旭が丘 2-42-12

（工房夢ふうせん内）

TEL：042-587-8630

営業時間 10：30～16：00

定休日 土曜日・日曜日・祝日



人気のカレー弁当、日野産食材使用の焼菓子や雑貨等まごころ込めた商品を取り揃えています。



豊田駅北口ショップ わーく・わーく

日野市多摩平 2-5-1

日野市障害者生活・就労支援センター『にこわーく』内

TEL：042-514-8484

営業時間 9：30～16：00

定休日 土曜日・日曜日・祝日



ピリツと 焼きキーマカレー

合挽肉（牛肉・豚肉）とたっぷりの
玉ねぎ、数種類のスパイスをつかった
“自家製本格キーマカレー”
ピリツと辛めでスパイシーな香りが
食欲をそそります。アイグラン自慢の
一品をご賞味ください。



EiGrain アイグラン泉塚店

日野市多摩平 4-11-3
TEL : 042-582-5820
営業時間 7:00 ~ 19:00
定休日 なし



昭和63年創業のアイグランの最新店舗。スペイン製石窯で焼き上げたパンのほか様々な種類のパンがいっぱい。

イートイン15席
テラス席24席
駐車場完備



焼きビーフカレーパン

牛肉の旨味たっぷりのカレー
をバターロールの生地で包み、
ふわふわに焼き上げました。



良質な小麦粉の風味を
活かしたパンを目指しています。
手作りカスタードクリームや、オー
ガニックあんなど、原材料や具材
などにもこだわっています。



フランドール

日野市日野台 5-6-23
TEL : 042-583-8237
営業時間 7:00 ~ 19:00
定休日 日曜日・GW・年末年始



焼きカレーフランス

当店の焼きカレーパンは、**砂糖・卵・油脂など使用していない**
フランスパン生地に日野産野菜が入ったカレーを包み焼いています。



このフランスパンは多数の飲食店でも使われています。

自ら汲みに行く山梨の天然水を使ってパンを仕込んでいます。玄米パンや黒五パン、全粒粉などの健康志向パンが大人気です。この他に焼き菓子エッグタルト・バナナミルクケーキ・本格的なフルーツケーキ・クッキーなど人気です。



ベーカリー モリ

日野市大坂上 3-21-16
TEL : 042-586-4560
営業時間 7:00 ~ 19:00
定休日 日曜日

四季折々日野野菜の焼きカレーパン

大切に作られた**日野産の野菜**で季節を折り込みながらおいしい具材を作り、包み込んだHANAの焼きカレーパンです。

ほっとするような優しい香りと感触、皆様の朝食に、昼時に、そして会話の弾む夕食にもお供させていただけるような「パン屋さん」でありたいと願いながら開店以来頑張ってきました。どうかこれからも宜しくお願いします。



パン工房 HANA

日野市程久保 8-48-5
TEL : 042-593-3136
営業時間 9:30 ~ 18:00
定休日 火曜日・水曜日





ひの焼きカレーパン 美味しさのひみつ

ポイント1 日野産野菜たっぷり!

どの焼きカレーパンにも
日野で育った野菜が
使われています。



ポイント2 揚げずにヘルシー!



ふつうのカレーパンと違い、
油で揚げず、オーブンでこんがり焼
き上げています。健康に気を遣われ
ている方でも気軽に食べられます。

ポイント3 個性あふれる バリエーション!

各店舗ごとにパン生地も中身のカレーも
工夫をこらしています。
是非食べ比べてみて下さい。



2021年発行

～障害者の働く力がまちおこしに～

焼きカレーパンの取り組みについて詳しくはコチラ

URL <http://www.city.hino.lg.jp/bunka/kanko/seibi/1004617.html>

