

絶景の高尾山&御岳山にエアお出かけ  
**山歩き&ハイキング**

掲載全店ニューオープン!!/  
**春の人気パン36**店

**浮所飛貴**  
(美少年/ジャニーズJr.)

“彼氏感”  
たっぷり  
**グラビア8P**

# 東京ウォーカー TOKYO Walker

今月は、  
エアお出かけ

since 1990  
**30**  
周年

5 2020 MAY  
特別  
定価 **693 YEN**

何よりもひとりの時間が好き!ソロのための情報が一冊に集結!  
**おひとりさま専用 Walker 2020**  
これは、ひとりで読んでください。  
東京Walker特別編集版

東京神奈川千葉埼玉でつらした  
**至福の厳選ひとり**

完全無敵のひとり遊び

別冊付録  
**おひとりさま専用 Walker 2020**  
東京Walker特別編集版

掲載全店ニューオープン!!

春の人気  
**パン36**店



フレッシュ!  
サワードウ



お食事系が大充実!  
進化系  
ペーグル



まるで宝箱!  
新・フルーツ  
サンド

澄んだ空気と新緑。  
お出かけ気分を味わおう!!

# 絶景山歩き & ハイキング



技ありソースを  
たっぷり絡めて!  
コースで飲める  
楽しめる!

**とんかつ**  
ニューウェーブ

王道とんかつも  
進化が止まらない!

独占連載  
**京本大我**  
(SIXTONES)

超特急/大谷映美  
\*(=LOVE)

**千鳥** DVD発売  
インタビュ

コミックエッセイ新連載!

**そねみん**  
(ますりん)

東京から行ける  
人気の山  
ラクラク  
**7**コース

パンと相性バツグンの  
コーヒーでひと休み



④大型の焙煎機が目をはく店内。パンは食事系、総菜系、菓子系などバランスよくラインアップ

## B<sup>2</sup>(ビースクエアード)

【清澄白河】

20年  
3/27  
OPEN!

### 本格コーヒーと手作りパンが味わえる ベーカリー&ロースタリーカフェ

ベーカリーとコーヒー焙煎工場が一体となった、日本初のカフェ。パンは国産100%の小麦粉と自家製天然酵母を使った手作りで、約50種をそろえている。シングルオリジンも取りそろえたコーヒーは¥500から楽しめる。

ウチの  
イチオシパン



⑤メロンパン¥230  
甘さは控えめで、表面のクッキー生地はサクサク、中はしっとり柔らか。食感のコントラストが人気



国江東区深川11-9-10  
☎03-6240-3006 ☑10:00  
~売り切れ次第終了 ㊟㊞  
㊟10席 ㊟なし ㊟㊟清澄  
白河駅A3出口より徒歩6分

## クラマエノパンヤ

【蔵前】

20年  
3/13  
OPEN!

### ここでしか食べられないパンを求め 連日行列ができる人気店

オープン以来、行列が絶えない人気店。パンは北海道産小麦粉を使い、バターの使用は少なめ。軽い食感と粉の風味を引き立てるクルミ油や食感がよくなる発酵乳など原料や製法にこだわった独創的なパンが並ぶ。



国墨田区本所1-33-12  
☎03-6386-9858 ☑11:00~㊟  
㊟10:00~(売り切れ次第終了)  
㊟㊟㊟ ㊟なし  
㊟蔵前駅A7出口より徒歩4分

⑥トルデュ ¥320(税込)(左)  
サバクロ ¥300(税込)(右)  
トルデュはハード系で生地をねじったパン。サバクロはクロワッサン生地にほぐしたサバが入る

最短で2時間程度で  
売り切れることも!



ウチの  
イチオシパン



⑦店は9月までの期間限定営業(延長の場合あり)。15種程度が並び、週に数種が入れ替わる

ウチの  
イチオシパン

青を基調とした  
さわやかな店舗で質の高いパンを

## Border Bread.

【武蔵境】

20年  
1/7  
OPEN!

### 日常的に食べられる 素材で飽きの来ない味わい

三鷹台駅前で約8年半続いた「いのいちベーカリー」が移転・リニューアル。パンは粉から見直して味・風味共に向上した。「毎日食べても飽きのこない味わい」をテーマに、菓子パン系が中心の素朴な味わいのパンがそろそろ。

⑧店主の神田恵一さんと仁美さん夫妻。時間と手間を惜しまずに作るパンは約30種そろそろ



国三鷹市上連雀7-31-25 ☎0422-26-7142  
☑10:00~18:00(売り切れ次第終了) ㊟㊟㊟  
㊟1台(無料) ㊟㊟武蔵境駅南口より徒歩19分

㊟エスカルゴ ¥200(税込)  
㊟ミルクロール(チョコ) ¥140(税込)  
㊟フロマージュ ¥180(税込)

⑨エスカルゴは抹茶味のクリームと小豆が入る。ミルクロールは水を使わず牛乳で仕込んだ生地。フロマージュはゴーダチーズ入り

check  
1

2020年オープンの

# 超最新パン店

注目したい!



都内で今年オープンしたパン店が集合。個性豊かな店や体に優しい素材を使った店が多く、いずれも粒ぞろい。パン好きはそれぞれのイチオシをチェックして食べ比べてみよう!

## トリュフベーカリー 広尾店 [広尾]

20年  
3/1  
OPEN!

行列に並んでもでも買いたい  
トリュフが香る塩パン

門前仲町に本店を持つベーカリー。トリュフを使ったパンをはじめ、素材にこだわった多彩な商品が並ぶ。名物は白トリュフの塩パンで開店前から行列ができるほどだ。ほかにも具材にトリュフが入った黒トリュフのたまごサンド¥580や生バター100%クロワッサン¥250も人気だ。



④店内のカウンターには焼きたてのパンが並ぶ。一度入店したら思わず数点購入してしまうこと間違いなし

ウチの  
イチオシパン



②黒トリュフの卵サンド ¥580 (左)  
白トリュフの塩パン ¥180 (右)  
一番人気の塩パンは生地に、2番人気の卵サンドは具材にトリュフを混ぜ込み、高級な風味が味わいを引き立てる

国港区南麻布5-15-16 ☎03-6277-4894 ☒9:00~21:00、  
土日祝~20:00 休不定 回なし 函広尾駅1出口よりすぐ



素材にこだわった  
パンがたくさん!

WE PURSUE SUSTAINABILITY  
IN ALL BREAD WE BAKE.

④店内は20~30種類の多彩なパンがずらりと並び、奥が厨房で、パン作りの様子がよく見える

焼きたてを常にそろえる  
手ごろで種類豊富にそろうパン



ウチの  
イチオシパン

⑤チョコレートパン ¥139  
⑥オニオンパン ¥139  
⑦生パムとクリームチーズサンド ¥389

④人気1位のチョコレートパンはカカオ44%のチョコが入る。2位のオニオンパンはオニオンの風味が印象的。ランチにぴったりのサンドもあり

## パン屋とバル 墨繪 [新宿]

20年  
3/13  
OPEN!

人気のベーカリーレストランが  
テイクアウト専門店で登場

食事やお酒が楽しめるバルに併設したテイクアウト専門店。パンは少量ずつ数回に分けて焼いているので、焼きたてが手に入りやすい。人気のチョコレートパンやオニオンパンなど、値段も手ごろなのがうれしい。



④パンは定番から個性豊かなものまで常時20種以上が並ぶ。人気のものは早めに購入したい



国新宿区西新宿1-25-1 新宿センタービルMB1 ☎03-6279-0878 ☒10:00~21:30(売り切れ次第終了)/V/L11:00~22:30(L021:30、ドリンク22:00) 休なし(V/Lのみ含む) 函28席(V/Lのみ) 回なし 函各線新宿駅より直結