

～ 入園無料で楽しめる恒例人気イベント ～

「ふじさんパンフェス2022」 5/14(土)・15(日)開催
山梨の有名ベーカリー+お菓子屋さん28店舗が富士急に大集合



富士急ハイランド（山梨県富士吉田市）では、山梨県内の有名ベーカリーとお菓子屋さん28店舗が大集合するパンの祭典「ふじさんパンフェス2022」を、2022年5月14日（土）、15日（日）の2日間限定で開催いたします。

【特設ページ https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top_slider_pc】

このイベントは、入園無料でどなたでも気軽に立ち寄れる富士急ハイランドと、山梨の「知りたい！」を集めたポータルサイト「PORTA（ポルタ）」がタッグを組み、富士山の麓から山梨県を元気にしたいという想いで開催している恒例企画です。

6回目の開催となる今回は、過去開催時の人気店舗に初出店の9店舗を加えた総勢28店舗の県内有名ベーカリーとお菓子屋さんが勢揃いし、各店舗自慢のこだわりパンや焼き菓子を販売いたします。なお、今回はベーグルやカレーパン、メロンパンなど、カテゴリーごとに人気商品を集めた特設コーナーが新登場いたします。ベーグルコーナーでは、初出店となるベーグル専門店「39BAGEL（サンキューベーグル）」から、“甘い×しょっぱい”の無限ループがたまらない「クワトロチーズ+ハニー」、ザクザク食感のオレオがたっぷりトッピングされたココア生地の「オレオサンド」、スパイスのきいたビルマカレーがパンチ力抜群の「チーズビルマカレー」の3種をはじめ全9種のベーグルを味わっていただけるほか、カレーパンコーナー（全9種）、メロンパンコーナー（全8種）、バーガーコーナー（全8種）、焼き菓子コーナー（全7種）もご用意しており、食べ比べながらお楽しみいただくのもおすすめです。

さらに、今回は富士急ハイランド公式アプリ内でパンフェス優先入場の抽選も行います。いつもすぐに売り切れてしまっていた人気パンを優先的に買い求めいただくことができるチャンスです。パワーアップした「ふじさんパンフェス 2022」に是非ご注目ください。

【「ふじさんパンフェス2022」概要】

- 開催日時 2022年5月14日（土）、15日（日）
10：00～（パンが無くなり次第終了、荒天中止）
10：00～10：30 優先入場①
10：30～11：00 優先入場②
- 会場 富士急ハイランド スターバックス横イベントスペース
- 入場料金 入園無料
- 主催 株式会社富士急ハイランド、PORTA（株式会社武田広告社）
- 特設ページ https://www.porta-y.jp/feature/fujiq-porta/event?top_slider_pc
- アプリ抽選 富士急ハイランドの公式アプリダウンロード、会員登録が必須です。
※一人一回の申し込み、一組まで。
- 参加予定店 ※出店店舗は変更になる場合があります。

- ・ Bakery BREAD&GLASS ※5/14（土）限定
- ・ ごりらのパン屋さん ※5/14（土）限定
- ・ 製パン 麦玄 MUGIHARU ※5/15（日）限定
- ・ 丸山パン ※5/15（日）限定
- ・ 自家製酵母パン mukumuku ※5/15（日）限定
- ・ ベーカリールーブル
- ・ カフェブリオッシュ
- ・ 39BAGEL
- ・ びーはっぴい
- ・ 高級食パン専門店 寄本 甲府昭和店
- ・ 純生食パン工房 HARE/PAN 山梨中央店
- ・ 山梨パン工房 モンマーロ
- ・ 丸十パン
- ・ liaison（リエゾン）
- ・ セレンゲティ
- ・ コーナーポケット
- ・ BRAND NEW DAY COFFEE
- ・ パン工房 李音
- ・ 野菜パン ド・ドウ
- ・ TAN TAN
- ・ パン工房 稔
- ・ EN café
- ・ ル・ヴァン
- ・ YES!BAGEL
- ・ てづくりパン なないろ小麦
- ・ ぶどう畑のパン屋さん
- ・ 焼き菓子とジャムのお店 Teeth
- ・ Silver Spoon



カフェブリオッシュ

リサとガスバールタウンのパンカフェ。普段は買えない限定パンが登場!

- ・レーズンブレッド
- ・枝豆リュスティック
- ・夕張メロンパン



初登場!

39BAGEL

都留市のこだわり素材のベーグル専門店。不定期にイベント販売や予約販売する。

- ・クワトロチーズ+ハニー
- ・オレオサンド
- ・チーズビルマカレー



初登場!

びーはっぴい

北杜市高根町の国産小麦や天然酵母、大島の自然塩を使った体にやさしいパン。

- ・(ニコ)²パン
- ・豆乳ココナツクリームパン (いちごジャム入り)
- ・wきなこパン



初登場!

パン工房 李音

名物ラウンドパンの人気店。パンの具材は安心安全な食材ですべて手作りする。

- ・エビかつコッペ
- ・キーマカレーパン
- ・フィレオフィッシュバーガー
- ・甲州ワインビーフカレーパン



野菜パン ド・ドウ

着色料・保存料・香料を使わず、野菜本来の色と味の野菜ソムリエが作るパン。

- ・野菜バーガー
- ・大豆ハンバーグ&ビーツ
- ・スイートポテト&パンパキン
- ・かつカレー&紫いも



自家製酵母パン mukumuku

レーズンや季節の果物から酵母を起こしたナチュラル系スコーン&パン。

- ・フォカッチャ
- ・しらすとネギ
- ・ベーコンポテト
- ・スコーン
- ・抹茶・ベリーベリー
- ・レモンホワイトチョコ
- ・キャラメルチョコチップ
- ・しそチーズ
- ・チョコチップパン



日曜日限定

TAN TAN

キッチンカーのキューパン。具材も豊富で可愛くて美味しすぎると評判!

- ・クリーム
- ・つぶあん
- ・カレー
- ・チーズバジルベーコン
- ・ごまチーズ



日曜日限定

パン工房 稔

乳製品や卵を使用しない長時間発酵で熟成したハード系は小麦の旨味が増す。

- ・キューブ
- ・ショコラリング
- ・ドッグ



EN cafe

化学調味料や添加物を使わないもちもちベーグルの有名店から焼菓子が登場!

- ・カヌレ
- ・フレーン
- ・チョコ
- ・バスクチーズ



丸十パン

大正10年創業の老舗。名物カレーパン始め、昔ながらの素朴な味を継承する。

- ・丸十100周年記念ビーフカレーパン
- ・さくさくメイプルパン
- ・チョップドハムと水菜のバーガー



liaison(リエゾン)

県内の農産物を使った自然派ベーグル。店舗はなく通商は道の駅などで販売。

- ・コーンマヨチーズ
- ・ビーツ&いちごクリームチーズ
- ・プレッツェルベーグル
- ・鴨沢菜チーズ



丸山パン

古民家パン屋さん。石窯で焼く風味溢れるパンは外は香ばしく中はもちもち。

- ・カヌレ(両日あり)
- ・キャラメルナッツデニッシュ
- ・あんバタサンド
- ・ほうれん草とチーズ&ベーコン



日曜日限定

コーナーポケット

県産小麦と酵母を使ったパンが豊富に揃う、ハード系から惣菜まで幅広く人気!

- ・ソーセージエッグサンド
- ・辛口カレーパン
- ・抹茶メロンパン
- ・ザクザクメロンパン
- ・ポロニョソーソーセージとチーズサンド
- ・カレーパン



ぶどう畑のパン屋さん hana panda

葡萄畑の中の可愛いパン屋さん。自家製天然酵母パンを中心にラインナップ。

- ・小倉あんぱん
- ・枝豆チーズ
- ・ミックスカンパニユのクリームチーズ
- ・キーマカレー&ポークソーセージぱん
- ・クリームわんこ



焼き菓子とジャムのお店 Teeth

シンプルだけど素材の味が十分に活かされたマフィンやクッキーなどが人気。

- ・クッキーサンド
- ・ラムレーズン
- ・ストロベリー



初登場!

ル・ヴァン

しっとりもちもちマフィンが評判の有名店。不動の人気No.1はチョコチップ!

- ・チョコチップマフィン
- ・フォンダンショコラ
- ・バナナマフィン
- ・キャラメルマフィン
- ・ブレーン



YES!BAGEL

北杜市の人気ベーグル専門店。うどんの技術に応用したベーグルはもちもち!

- ・トリプルベリーのクリームフロマージュベーグルサンド
- ・蜂蜜レモンのクリームフロマージュベーグルサンド



てづくりパン なないろこむぎ

都留文科大学近く。9種類の小麦を使い分けるこだわりのパンにファン多し!

- ・丸い焼そばパン
- ・ねじりん棒(きなこ/シナモン)
- ・甘口カレードーナツ
- ・ちくわパン(ツナ)
- ・ナポリタンドッグ
- ・トンルーパオ
- ・バリバリメンタイ



Bakery BREAD&GLASS

住宅街の隠れ家パン屋さん。葡萄の天然酵母を使ったハード系パンに魅了!

- ・ぎゅっしりチョコ
- ・くるみクランベリー
- ・ホワイトチョコマガミア
- ・こんぶくん



土曜日限定

ごりらのパン屋さん

八ヶ岳の天然地下水を使用したハード系パンで有名。「実」はビーター続出。

- ・実~ minori ~ 1/4カット
- ・実~ minori ~ Lemon- 1/4カット
- ・レモン&バセリソーセージ
- ・いちじく&クリームチーズ
- ・全粒粉 しまうたベーコンマスタード with クミン
- ・バジルポテト
- ・メロメロメロンパン



土曜日限定

セレンゲティ

上質素材を無添加で手作り。安心・安全なパンが地域に愛され続ける理由。

- ・ホイップ塩パン
- ・こげパンプリン
- ・フランス帰りのチョコチップメロンパン
- ・フランス帰りのメロンパン
- ・たらもトースト



Silver Spoon

森の中の焼菓子とランチの店。味わい豊かな焼菓子と季節を彩る料理が自慢。

- ・クッキーアソート



【富士急ハイランド営業データ】

■営業時間 9:00～17:00(平日) 9:00～18:00(休日)

※営業時間は季節により異なります。詳しくはWEBサイトをご覧ください。

■料金 入園料:無料

フリーパス(当日窓口販売価格):4月1日(金)よりダイナミックプライシングを導入しております。

- ・大人 6,000円～6,800円
- ・中高生 5,500円～6,300円
- ・小学生 4,400円～5,000円
- ・幼児、シニア 2,100円～2,400円

※日によって料金が異なります。詳しくは公式サイトにてご確認ください。

<https://www.fujiq.jp/>

■交通 車 / 新宿から中央自動車道で約 80 分、河口湖 IC に隣接
東京から東名高速道路・御殿場 IC、東富士五湖道路経由で約90分
バス / 新宿から高速バスで約100分、富士急ハイランド下車
東京駅から高速バスで約110分、富士急ハイランド下車
※首都圏の他、名古屋、関西等30ヶ所以上から直通バス運行中
電車 / JR中央本線大月駅で富士急行線に乗換富士急ハイランド駅下車
大月駅から約50分

- 入園条件
- ・入園時の検温で 37.5℃以上ある場合、入園をお断りいたします。
 - ・体調のすぐれないお客様、発熱があるお客様、のどの痛み、咳など軽い風邪の症状のお客様、嘔吐・下痢等の症状があるお客様は、入園を控えていただきますようお願いいたします。
 - ・マスク着用(2歳以上の方)でないお客様は、入園をお断りいたします。
 - ・入園前に、富士急ハイランド公式HPのTOPに掲載されている「感染症予防対策」を必ずご覧ください。

<https://www.fujiq.jp/event/h5f6de000001zfug.html>

富士急ハイランドでは引き続き、来場者と従業員の健康と安全を最優先の基本と考え、政府が公表している「遊園地・テーマパークにおける新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」「やまなしグリーン・ゾーン認証」を遵守し、徹底した感染症拡大予防対策を講じて、お客様が安心してご来場できますよう安全対策に努めてまいります。