

パン好きのための5日間！

京阪神の人気ベーカリーが集まる「よくばりなパンまつり」ルクア大阪で開催決定
昨年大好評のパンイベントが、今年は15店舗に拡大して再登場

JR西日本SC開発株式会社（大阪市北区梅田／代表取締役社長：竹中 靖）が運営するファッションビル「ルクア大阪」では、2025年10月22日（水）～10月26日（日）の期間、ルクア 9F「LUCUAホール」にて「よくばりなパンまつり」を開催いたします。昨年大好評を博した本イベントが、今年は総勢15店舗に規模を拡大して再登場。京阪神エリアのこだわりのパン屋が期間限定で集結し、「今日をちょっと特別にするパン」をお届けします。出店店舗には、昨年も人気を集めた「omarabakery」、
「Assjhengano」に加え、食ベログ百名店にも選出された「リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー」、米粉100%のグルテンフリーパンが話題の「Epitome coffee baked」など、注目のパン屋が勢ぞろい。パン好きにはたまらない5日間。ぜひこの機会に、ルクア大阪でお気に入りの一品を見つけてください。

▶ 開催概要

【名称】よくばりなパンまつり

【開催日】2025年10月22日（水）～10月26日（日）

【開催時間】11:00～18:00

【場所】大阪府大阪市北区梅田3-1-3 ルクア 9F「LUCUAホール」

【入場方法】

▶11:00～14:30のご入場について

各日、オンラインにて「入場整理券」（無料）の予約が必要です。

※各日、9：00より受付を開始いたします。

▶15:00以降のご入場について

各日、15:00以降は、フリー入場を予定しておりますが、混雑状況により整理券を配布する可能性があります。

※ご注意※入場、オンライン「入場整理券」の詳細は、イベント公式HPで最新情報をご確認ください。

【イベント公式HP】<https://www.lucua.jp/topics/p-1737694.html>

▶ 出店スケジュール

1日最大8店舗が日替わりで出店し、5日間で合計15店舗が登場。食ベログ評価の高い「THE BAKE」、国産小麦100%を使用した「Palla Bagels」、材料からこだわった本格ベーカリー「SCHOOL BUS COFFEE BAKERS」、保存料不使用の「Daddys Bakery」、素材と製法にこだわった「フォーストリートベグル」など、パン好きにはたまらないラインアップとなっています。

10/22 Wed	10/23 Thu	10/24 Fri	10/25 Sat	10/26 Sun
omarabakery	コバトパン工場	コバトパン工場	コバトパン工場	omarabakery
Palla Bagels	Palla Bagels	Palla Bagels	Palla Bagels	Palla Bagels
THE BAKE	THE BAKE	THE BAKE	リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー	リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー
Epitome coffee baked	門戸棧敷Panりょう Hikarino Atorie	good stay good	good stay good	good stay good
Assjhengano	Assjhengano	Assjhengano	フォーストリートベグル	野の舎
Daddys Bakery	Daddys Bakery	Daddys Bakery	TERRAS	TERRAS
Daddys Bakery	Daddys Bakery	ミル・ヴィラージュ	ミル・ヴィラージュ	SCHOOL BUS COFFEE BAKERS
SCHOOL BUS COFFEE BAKERS	SCHOOL BUS COFFEE BAKERS	SCHOOL BUS COFFEE BAKERS	SCHOOL BUS COFFEE BAKERS	SCHOOL BUS COFFEE BAKERS

▶ パンの紹介（一例）

門戸棧敷Panりょう
Hikarino Atorie

Epitome coffee baked



コバトパン工場



THE BAKE



野の舎



TERRAS

▶ 出店店舗の紹介



コバトパン工場

どこか素朴で懐かしい、天満橋に店を構えるコッペパン専門店。今回は系列店のCOBATO836のベーグルCOBATO STOREの手土産も取り揃えております。



Assjhengano

J R 吹田駅から徒歩5 分の商店街にあるパン屋で食べるちよと創作フレンチ、ちよとイタリアンをコンセプトにサンドやハード系、リッチ系まで豊富に取り揃えております。

omarabakery
breads, sweets, natural yeast
and organic ingredients, etc.



omarabakery

5種類の自家製酵母と微量イースト。季節の野菜やフルーツ、自家製のフリングを使ってパンを焼いています。



フォースストリートベーグル

北海道産ゆめちから、てんさい糖、沖縄県産純黒糖を使用。卵、油、乳不使用、生地をボイルして焼く伝統製法のもちもちベーグル。

THE
BAKE
BOOZYS
KITANO KOBE BAKERY STAND



THE BAKE

昼はバリエに思いを馳せるパン屋。夜はスタンドスタイル。BOOZYSが手掛けるベーカリストンドです。



野の舎

神戸市西区のパン屋です。全ての商品に天然酵母・自家製酵母を使用し、一晩かけてゆっくりと発酵させる為、奥深く味わい深い焼き上がりになっています。



Palla Bagels

森ノ宮の閑静な住宅地にお店を構える、パリもち食感が特徴の国産小麦100%使用したベーグル専門店。

LIBERTÉ PÂTISSÈRE BOUTANGÈRE
PARIS TOKYO KYOTO



リベルテ・パティスリー・ブーランジェリー

東京・吉祥寺と京都に展開するパティスリー・ブーランジェリー。フランスから小麦粉を直輸入して作るパンが人気で「食ベログ百名店」にも選出された名店。



SCHOOL BUS COFFEE BAKERS

自家焙煎コーヒーと材料からこだわった本格ベーカリー。アメリカの古き良き伝統を再現したアメリカンヴィンテージな内装で、海外にいるような非日常を味わえます。



ミル・ヴィラージュ

千里（Mille village）や、北摂地域のみなさとまのふれあいを大切に、毎日おいしく食べていただけるパン作りに励んでおります。

Good Stay Good



good stay good

中崎町の裏路地に住むベーカリー。路面店ではナチュラルワイン、クラフトビールも取り揃えており、パン呑みをお手軽に楽しむことができます。



門戸棧敷Panりょう

Hikarino Atorie

今年1月、西宮・門戸厄神参道にR Nオープン！創業当初から『体に優しいパン作り』をモットーに、ここでしか出会えないとっておきのパンをご用意しております。



Daddys Bakery

自社の所有する畑で栽培した国産小麦（せとくら）を使用し（一部の商品を除く）保存料を一切使っていません。すべてのパンは毎朝職人がひとつひとつ心を込めて焼きあげています。



TERRAS

「街を照らす」がコンセプトのベーカリー TERRAS（阪神出屋敷駅すぐ）。路面店ではこだわりのパンと珈琲で幸せ時間をお届けします。



Epitome coffee baked

国産の米粉ときび砂糖をベースにしたグルテンフリーの焼き菓子とパンのお店。米粉とは思えない美味しいお菓子、ベーグルやハード系まで米粉100%のアレルギーフリーパンも充実。

ルカア会員様ご購入特典！館内のパン屋さんで使えるクーポンを進呈！



ルカア B1F メゾンカイザー



ルカア B1F ベーグル＆ベーグル



ルカアイーレ 2F トリュフミニ



ルカアフードホール B2F

◎「ルカア大阪」施設情報

【名称】LUCUA osaka（ルカア大阪） [東館「LUCUA」(ルカア) / 西館「LUCUA 1100」(ルカアイーレ)]
【住所】大阪市北区梅田3-1-3 [TEL]06-6151-1111（ルカア大阪インフォメーション）

【施設HP】<https://www.lucua.jp/>

◎JR西日本SC開発株式会社

【代表取締役社長】竹中 靖 [本社所在地]大阪市北区梅田3-1-3
【事業内容】ショッピングセンターの運営・管理および開発 [HP] <https://jrWSC.co.jp/>