

# 私のお店 私の会社

## Still Bagel (スティルベーグル)

一つひとつ茹でてから焼きます  
オリジナル酒種酵母のもっちりベーグル



篠ノ井駅から徒歩5分。白い壁にステップ階段が目印の可愛いアメリカン調の建物で、朗らかなオーナー一人で切り盛りされているベーグル屋さんです。今年4年目を迎えるStill Bagelは、開店直後からお客さんが絶えません。人気の理由は、味はもちろんのこと、安心して安全な素材と丁寧なひと手間。長野県産小麦、きび砂糖、天日塩を加えた生地をオリジナル酒種酵母(長野市内の老舗麹屋さんのこうじを使用)で長時間低温発酵させています。

さらに、オーナーが生地の形成後、一つひとつを絶妙なタイミングで茹でてから焼くことで、もっちり噛みごたえのあるベーグル特有の食感が生まれます。外はカリッと、中はギュッともちり感、さらに小麦の香りも楽しめます。手作りのため、それぞれに形が違うのも魅力。チョコレートやクランベリー、クリームチーズなどのたっぷりトッピングや、卵やバターなどの乳製品不使用(プレーン、全粒粉)は、より多くの方に喜ばれています。ほかにも、塩パンベーグルや季節限定品など多数取り揃えています。この度、ホームページから店頭受け取りの予約も再開しました。オンラインからの購入(ご注文)もできます。ぜひ一度ご賞味ください!



ベーグルは  
冷凍保存可能  
(2週間程度)  
常時18種類ほど  
お取り扱い

〒388-8006 長野市篠ノ井御幣川47-1  
TEL・FAX 026-285-0807  
営業時間 ● 11:30~16:00(売切次第 閉店)  
営業日 ● 火曜日(予約優先)・  
水曜日・金曜日・土曜日  
駐車場 ● 3台 Instagram ● @still\_714



## pinatis (ピナティ)

### 自家製酵母で感じる、自然の香りと味わい

善光寺近く、花咲町の閑静な街並みにお店を構える、自家製自然酵母のパン屋さんです。もともとパン作りが好きという店長の厚海さんは、店舗を持たずに道の駅やカフェなどで販売していましたが、「そこに行けば買える」場所がほしいというファンの希望に応じてお店を開き、今年の6月で5年目を迎えます。

すべてのメニューに国産の全粒粉またはライ麦を配合しており、さらに自家製の酵母を使用するpinatisでは、りんご、いちご、プルーン、もも、なしなど、旬の果物などから起こした酵母の甘酸っぱい香りと、小麦の香ばしさを感じることができます。季節によって変わる風味を楽しんでみてはいかがでしょうか。店頭には人気の「杏とクリームチーズのプチパケット」や、モチモチ食感のイギリスパンなどこだわりの品が10種類ほど並び、オンラインでも販売中です。種類によっては1週間ほど日持ちしますが、食べきれなければすぐ冷凍するのがおすすめ。期間限定パンや、当日お知らせして販売される気まぐれパンもあるのでそちらも楽しんで、ぜひ一度お立ち寄りください。

### お得情報

「会議所だよりを見たよ!」  
と言うと、1,000円以上のお買い  
上げで10%オフ(6月末まで)

〒380-0865 長野市花咲町811-1  
TEL 026-405-4769  
営業時間 ● 9:30~17:00  
(売切次第 閉店)  
営業日 ● 木曜日・金曜日・  
土曜日  
駐車場 ● あり



@PINATIS\_BAKER