

PAPER #2



スタッフ日記 2026

 栃木県
とちぎテレビ

 パン
激戦区
とちぎを
ブラリ

 TOCHIBURA
STAFF DIARY


GUEST

落合希来里



栃木県はパンの激戦区! 新レギュラーに就任した
 ≠ME(ノットイコールミー)の“きらりん”こと
 落合希来里(おちあい きらりん)ちゃんが
 「とちぎのパン屋さん」をブラリします。
 実は希来里ちゃん、パンに関する幅広い知識を持ち、
 奥深いパンの世界を案内できる専門家である
 「パンシェルジュ」検定3級を取得しているほどの
 パン好き! 栃木県でどんなパンに出会えるのか
 ワクワクです。



RURARI 01

ヨーロッパ仕込みのプレッツェルに舌鼓

最初に訪れたのは小山市にある「BACKEREI TAGAMI(ベッカライ タガミ)」。
オーストリアで修行した店主がつくる、
本場ヨーロッパ仕込みのパンは絶品!中でも一番人気は
プレッツェル。表面はカリッ、中はもちもち。その絶妙な
食感のバランスに、仕上げの岩塩がアクセントになって、
生地甘さをぐっと引き立てます。他にも日本では
馴染みのない珍しいパンが店内に数多く並び、
パンが大好きな希来里ちゃんは選ぶのに夢中。
プレッツェルの他にシュベックシュタンゲル、
モーンシュネッケなどを選びました。
なんだか舌を噛んじゃいそうな名前のパンですね。



RURARI 02

なんでも手作りしちゃう驚きのパン屋さん

続いて訪れたのは、宇都宮市の「BAKE SHOP NOOK(ベイクショップ ヌック)」。
店主は元レストランのシェフで、その経験を生かしてさまざまな
ものをお店で手作りしているそう。総菜パンに使う料理はもちろん、
丸ごと1匹仕入れたサーモンをスモークしたり、あんこまで手作り
というこだわり!その時その時の美味しい旬の食材を使ったパンが
並びます。希来里ちゃんは、スモークサーモンのデニッシュ、あんバ
ターフランス、そして、磯野サンという生海苔を使ったクロワッサン
を選びました。ユニークな名前の磯野サンは、豊かな磯の香りをま
とう絶品パン!希来里ちゃんもこの表情です。



RURARI 03

パン大好きな希来里ちゃんも大満足の1日

今回、撮影ではたくさんのパンを試食した希来里ちゃん。
まだまだ足りなかったようで、
撮影後もきらきらした笑顔で
店頭で並んだパンを見つめていました。
パンに対する好奇心と探求心にあふれていて、
本当にパンが大好きなんだと伝わってきました。
最後は、とちまるくんと記念撮影
栃木県には他にも様々なパン屋さんがあるので、
またパン屋さんめぐりをしましょう!
これから「魅せます!とちブラ」をよろしくお願いします。



栃木県 総合政策部 広報課

〒320-8501 宇都宮市塙田 1-1-20 県庁舎本館 3 階
TEL.028-623-2190 FAX.028-623-2160

✉ kouhou@pref.tochigi.lg.jp

お問
い
合
わ
せ

今回の内容を動画でも
お楽しみいただけます♪

