

トラスト情報誌

いつもトラスト情報誌をご覧いただき、誠にありがとうございます。今回もお客様に少しでもお役に立てるような情報をお届けできればと思います。さて、今回の繁盛店のご紹介は にじぱん様です。是非、最後までご覧ください。

今回の繁盛店 にじぱん 様



今回ご紹介させていただきますお客様は
2022年4月にオープンされました、福岡県朝倉郡筑前町の『にじぱん』様です。
筑前町は福岡市中心部より1時間圏内、福岡のベッドタウンとして位置づけられています。
地元のお客様に毎日来て頂けるような、お店作りを心掛け
季節商品や地元の食材を使ったパンなど種類も豊富に取り揃えておられます。
お近くにお越しの際はお立寄り下さい。

今回の繁盛店 にじぱん 様



人気 No.1

塩パン

130円

フランス産の塩を使用した塩パンです。

国産バターたっぷり入った生地の中はふわふわ、外はカリッとしています。



人気 No.2

きおうらん
輝黄卵のクリームパン

170円

筑前町のヒラノの卵、輝黄卵を使用した自家製のcasterドをたっぷり包んだ濃厚なとろーりクリームパンです。

人気 No.3

にじぱん
メロンパン
170円



サクサクに仕上げたメロン皮にほんのり香るバニラの香りがするメロンパンです。



派生バージョン
チョコチップメロンパン

サクサクに仕上げたメロン皮にチョコチップをたっぷりまぜてあるパンです。



にじぱん

※全ての価格は税抜き
2025年11月現在

今回の繁盛店 にじぱん 様



スイートポテトパン
190円

自家製のしっとりとしたスイートポテトを包み焼き上げています。



イチオシ 自家製！
牛肉たっぷりカレーパン 280円

クリームチーズとミルク
のちぎりぱん 400円

にじぱんカヌレ 200円

ふわふわ生カスタード
ドーナツ 220円

数種類のスパイスをブレンドし、具材は長時間じっくり煮込んだお肉ゴロゴロはいった自家製のカレーパンです。

ふわふわ生地に九州産クリームチーズ、自家製のミルククリームを包みダイヤモンドをかけて焼き上げています。

ラム酒とバニラの香りをきかせたオリジナルカヌレです。外はカリッと中はしっとりしています。

ふわふわの菓子生地に自家製の輝黄卵を使用したカスタードと生クリームがたっぷり入っています。今流行りのにじぱんオリジナルのドーナツです。

 にじぱん

〒838-0215 福岡県朝倉郡筑前町篠隈 349-15
営業時間／8：00～17：00（売り切れ次第閉店）
TEL：0946-42-2500
定休日／月曜日、木曜日

ホームページ nijipan.jp

 [nijipan24](https://www.instagram.com/nijipan24)



駐車場は店舗向かいに8台ございます。

⑧NIJIPAN24

旅するサンドイッチ



既存の食パンやバゲットを使い、ハム・チーズ・卵などの身近な食材に少しだけプラスして、手軽に旅気分！

国名や旅行をテーマにした商品は、視覚的に伝わりやすく、SNS映え・POP展開にも繋がりがやすいです。

今回はサンドイッチのみですが、世界には様々なご当地パンがあるので、季節に合わせた販売などもいかがでしょうか？

女性に人気の彩豊かなヘルシー系！

ベトナム



バインミー



軽めのフランスパンに、甘酢漬け野菜と共にハムや鶏肉などをサンド。

本格的にするなら是非パクチーなのですが、好みが分かれる食材なのでレタスや大葉のアレンジもオススメです！

和の鯖を海外アレンジで差別化！

トルコ



サバサンド



焼き鯖と一緒にレモンや玉ねぎなどの野菜を挟む珍しい組み合わせでインパクト大！

焼き鯖を用意するのは難しいので、水煮やオイル漬けの鯖缶でももちろん◎日本人に馴染みのある鯖を異国風楽しめる一品です。

低コスト&仕込みラク！

アメリカ



ピーナッツバター
ジェリー



名前の通り材料は食パン、ピーナッツバターと苺やブルーベリーのジャムだけ！

その手軽さもありアメリカでは国民食なPB&J。ピーナッツバターの塩気とジャムの甘さは、癖になる味わい。季節に合わせてジャムを変えたりもできます

香ばしい香りで店内のっばい！

フランス



クロックムッシュ



ハムとチーズを挟んでこんがり焼きあげるフランスのカフェの定番サンド。

ホワイトソースを足したらリッチ度がさらにUP！
目玉焼きを乗せたらクロックマダム、
トマトを挟んだらクロックイタリアンに！