

コクーンシティ（さいたま新都心）

「パンタスティック!!® @コクーンシティ2024」開催決定！

日本各地の人気ベーカリー等が約60店舗大集結！2024年3月15日（金）～24日（日）

カタクラが運営するJRさいたま新都心駅前社有地商業エリア「コクーンシティ」におきまして、2024年3月15日（金）～24日（日）の10日間、大好評のセレクト型パンフェス「パンタスティック!!® @コクーンシティ2024」を開催します。本イベントは、「パンとパンにまつわる生活の提案」をコンセプトに、人気ベーカリーをはじめ、パンにまつわる雑貨、グロッサリー、スイーツなど、日本各地の人気店を集めたセレクト型イベントです。

今回は「米粉のパンと焼菓子 sora no kujira」（北海道）、「すずめベーカリー」（東京・吉祥寺）、「ANDE<アンデ>」（京都）等が初出店。日本各地から、日替わりで約60店舗が登場予定です。コクーンシティの“パンタスティック!!®”な10日間を是非お楽しみください。

■「パンタスティック!!® @コクーンシティ2024」概要



イラスト：たなかみさき

パンタスティック!!®

@コクーンシティ2024

【期間】2024年3月15日（金）～24日（日）

【時間】10：00～21：00

【会場】コクーン2 1F ひかりストリート特設会場



特集ページはこちら

⇒ https://www.cocooncity.jp/pantastic2024_spring/

※詳細情報は3月1日（金）に更新予定

【本件に関するお問い合わせ】

片倉工業(株) 不動産事業部 コクーンシティ営業課 担当：油谷・村野

TEL：048-601-5050(代)

■ 参加ショップ（一部）



米粉のパンと焼菓子 sora no kujira（北海道）

初出店

北海道富良野で営んでいる、国産米粉100%、グルテンフリーの米粉パンと焼菓子のお店です。



すずめベーカリー（東京・吉祥寺）

初出店

「毎日の食卓から地域の暮らしを豊かに」をコンセプトに、毎日食べられる安心安全なパンを作る東京・吉祥寺にある小さな街のパン屋です。



ANDE〈アンデ〉（京都）

初出店

京都生まれのデニッシュパン専門店。季節限定品をはじめ人気のデニッシュを各種取り揃えています。



東京ベーぐる ベーぐり（東京・西葛西）

素材と食感にとことんこだわり、長時間低温で、じっくり発酵させて生地を作っています。モチモチで引きがある弾力がたまりません。



STEAM BREAD URAWA（埼玉・浦和）

生地を蒸気（＝スチーム）で焼き上げることで、かつてない程しっとりもちもちの食感を実現した、新感覚のスチーム食パンです。



魔女のコッペンパ（埼玉・見沼）

国産小麦と、砂糖や塩など厳選した材料を使用し、こだわりのあるパン作りを行っています。

参加ショップ情報をはじめとする最新情報は特集ページにて順次公開してまいります。
⇒ https://www.cocooncity.jp/pantastic2024_spring/ ※詳細情報は3月1日（金）に更新予定