

TOKYO BAGEL LIST

【 東京 】

- 1, "MARUICHI BAGEL"
【マルイチベーグル】
- 2, "Pomme de terre"
【ポムドテール】
- 3, "ポチコロベーグル"
- 4, "Kepo bagels"
【ケボベーグル】
- 5, "tecona bagelworks"
【テコナベーグルワークス】
- 6, "LILY OF THE VALLEY BAKERY"
【リリーオブザバレーベーカリー】
- 7, "WEEKEND BRUNCH MACOU'S BAGEL"
【ウィークエンドブランチ マコーズベーグル】
- 8, "しげくに屋55ベーカリー 246common"
【しげくに屋55ベーカリー 246コモン】
- 9, "BOULANGERIE Ken"
【ブランジェリーケン】
- 10, "旅ベーグル"
- 11, "HAKUSAN BAGEL"
【白山ベーグル】
- 12, "Honey's Bagel"
【ハニーズベーグル】

- 13, "Coo chan BAGEL"
【クーチャンベーグル】
- 14, "nico"
【ニコ】
- 15, "BAGEL STANDARD"
【ベーグルスタンダード】
- 16, "JUNOESQUE BAGEL"
【ジュノエスクベーグル】
- 17, "ぐるぐるベーぐる"
- 18, "ess-a-bagel"
【エッサベーグル】

【 その他 】

- 19, "かもめベーグル"
- 20, "Michel's Bagels"
【ミシェルズベーグル】



東京ベーグルショップ



白金高輪

1, MARUICHI BAGEL



みっちり詰まった生地で、むぎゅっとした食感が特徴のベーグル。サイズも大きく食べごたえもあり。ベーグルサンドはフィリングを2種類選んでハーフ&ハーフにするのがオススメの食べ方。

住所: 〒108-0072 東京都港区白金 1-15-22
☎: 非公開 営業時間: 7:00 - 15:00 7:00~
ベーグルのみ販売、サンドは10:00~
定休日: 月・火

西荻窪

2, Pomme de terre



パリパリとした皮の食感はこちらでしか味わえないほど特徴的。また、綺麗に巻き込まれたフィリングもとても美しい。ミニベーグルなども販売しているので、手頃な価格で色々な味を試せるのもポムさんならではの☆

住所: 〒167-0042 東京都杉並区西荻北4-8-2-101 ☎: 03-5382-2611
営業時間: 10:30 - 20:00
定休日: 火・水 ※臨時休業あり

西荻窪

3, ポチコロベーグル



姉妹で切り盛りする小さなお店。ころっとした小ぶりのベーグルで真ん中に穴がないのが特徴的。もっちりとしていてとても食べやすい。北海道産小麦を使用している。

住所: 〒167-0053 東京都杉並区西荻南2-22-4 2F ☎: 03-5941-6492 営業時間: 11:00-19:00
定休日: 火・水

上北沢

4, Kepo bagels



和ベーグルとニューヨークベーグルの2パターンあり、和ベーグルは国産小麦と天然酵母を使用し、もっちりとした食感。NYタイプは北米産小麦を使用し、伝統製法で作られた本格派ベーグル。

住所: 〒156-0057 東京都世田谷区上北沢3-17-8 ☎: 03-6424-4859 営業時間: 9:00-18:00
定休日: 火・水

代々木八幡

5, tecona bagelworks



「もちもち」「むぎゅむぎゅ」「ふかふか」と3種類の食感のベーグルが楽しめる。個人的にはむぎゅむぎゅがおすすめ☆フレーバーの豊富さも魅力的。

住所: 〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷1-51-12 代々木公園ハウスB102 ☎: 03-6416-8122 営業時間: 11:00-18:30
定休日: 無休

代々木上原

6, LILY OF THE VALLEY BAKERY



しっかりと生地がつまった本場のNYタイプのベーグル。国産小麦使用。噛む程に純粋に小麦の味を堪能できる。生地の重さはあるものの、非常に食べやすい。

住所: 〒151-0064 東京都渋谷区上原3-2-3カーサ上原1F ☎: 03-5454-0777
営業時間: 11:00~18:00 売切れ次第終了
定休日: 月・火

明治神宮
前

7, WEEKEND BRUNCH MACOU'S BAGEL



表面がつるつとしてピカピカしたベーグル。焼印もかわいい。むぎゅつとしていながらも、軽い食感で非常に食べやすい。生地にほんのり甘味も感じられる。カフェはオープンテラスで開放感のある素敵なロケーション。

住所: 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-12-4 ☎: 03-6418-6418 営業時間: 11:00-18:00 定休日: 不定休



8, しげくに屋55ベーカリー 246common



表参道

ベーグルはもっちりともっちりの二つのタイプがあり。もっちりとは熊本の小麦80%+米粉20%の配合でむっちりとは、熊本の小麦粉100%で作られている。フィリングも豊富で、楽しい。週末は、青山ファーマーズマーケットに出店している。

住所: 〒107-0062 東京都港区南青山3-13 ☎: 非公開 営業時間: 11:00-22:00 定休日: なし



9, BOULANGERIE Ken



ずっしりとしていてサイズが大きいのが特徴。独創的なフィリングが多く、種類豊富でとにかく楽しいお店。月曜日はベーグルマンデーでベーグルが全商品130円。一度行くとやみつきになる。小麦を数種類使い分けていて、種類によって食感も微妙に違う。

住所: 〒175-0092 東京都板橋区赤塚2-2-17 東永地産ビル1F ☎: 03-5383-2216 営業時間: 8:00-売り切れ次第閉店 定休日: なし

10, 旅ベーグル



千駄木

細道を入った看板のない小さなお店。数は少ないが一つ一つ丁寧に作られている。もっちりとした食感が特徴。非常に食べやすい。お値段も手頃。どちらかというとサンドではなくそのまま食べるのが美味しい。

住所: 〒110-0001 東京都台東区谷中2-5-14 ☎: 03-5814-3772 営業時間: 朝7:00~売り切れ次第第一時閉店 昼12:30~売り切れ次第店じまい 定休日: 月・火・金



白山

11, HAKUSAN BAGEL



おしゃれな外観のベーグルカフェ。ベーグルは表面がペタペタしていてぷりっとしている。袋にぴったりくっつくほどもっちり。食感はむっちりしていながらふんわり感もある。残念ながら2014

〒112-0001 東京都文京区白山4丁目35-13 ☎: 03-3946-6623 営業時間: 9:00-17:30 定休日: 不定休

※2014年1月末をもって閉店。
福井県に移転



12, Honey's Bagel 鷺ノ宮BASE店



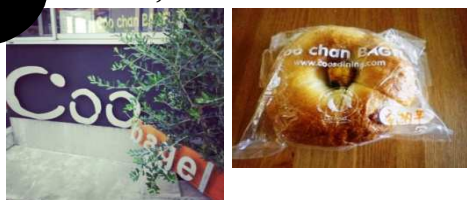
鷺宮

手のひらサイズの小さなお店。数は少ないが一つ一つ丁寧に作られている。もっちりとした食感が特徴。非常に食べやすい。お値段も手頃。どちらかというとサンドではなくそのまま食べるのが美味しい。

住所: 〒165-0031 東京都中野区上鷺宮1-1-19 1F ☎: 03-3998-3988 営業時間: 9:00-17:00 無くなり次第終了 定休日: 月

■
鷺宮

13, Coo chan BAGEL



そのまま食べると、ほど良いモチモチ感で焼いても外はパリッと中はモチっとするベーグル。サイズは大きめで、フィリングがずっしりとして重い。住宅街の一角にお店がある。

住所: 〒165-0031 東京都中野区上鷺宮2-18-45 ☎: 03-3926-6780 営業時間: 9:00-16:00 定休日: 不定休

14, nico



■
阿佐ヶ谷

無機質でシンプルな内装のお店。ベーグルはマットな質感でころんとしている。もっちり詰まった生地が美味しい。種類は少ないが、とてもシンプルで、プレーンベーグルは特に小麦の味を感じられる。サンドにしてもよさそう。

住所: 〒166-0001 東京都杉並区阿佐谷北3-37-13 ☎: 非公開 営業時間: 12:00-18:00(売切れ次第終了) 定休日: 月・火

■
中目黒

15, BAGEL STANDARD



どっしりとしていてサイズも大きくNYタイプの正統派ベーグルのお店。ベーグルサンドが種類豊富。ハーフサイズで販売されているのも嬉しい。ベーグル特有のパスツキがなく食べやすい。

住所: 〒153-0061 東京都目黒区中目黒2-8-19 宮島ビル1F ☎: 03-5721-2012 営業時間: 9:00-18:00 定休日: 月・火

16, JUNOESQUE BAGEL 自由が丘本店



■
自由が丘

つるつとした表面で美しい。きめの細かいむちつとしたベーグルは安定感がありどれを食べても美味しい。ベーグルサンドにしても、そのまま食べても非常に食べやすい。日本の王道といった風格。自由が丘店は特にカフェの雰囲気もよい。

住所: 〒158-0083 東京都世田谷区奥沢7-2-9 ☎: 03-5758-2557 営業時間: 平日 11:00-22:00 土・日祝日 10:00~22:00 定休日: 無休

■
蒲田

17,ぐるぐるベーぐる



もっちりむぎゅむぎゅ食感が特徴。フィリングが甘い系からおかず系まで種類豊富。内容も独自性がある楽しい。もっちりとしていながらもめらかさもあり、小麦の味も感じられてとても美味しい。

住所: 〒144-0051 東京都大田区西蒲田5-13-32 ☎: 03-5711-0581 営業時間: 11:00-20:00 (日曜祭日は19:00まで) 定休日: 水・土毎月第4、5週の日曜日

18, ess-a-bagel



■
東京

本場NYのハードベーグル。重量感があり、かみごたえじゅうぶんのムギゅッとベーグル。表面が固く、中はみっちりとおまっている。サンドにするのがよさそう。乾燥気味なのでリベイクして食べるほうがよさそう。

住所: 〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店B1F ☎: 03-3212-8011 営業時間: 平日 10:00-21:00 [土・日・祝] 10:00-20:00 定休日: 無休

その他



横浜

19,かもめベーグル



マットな見た目でもっちりとしていながらふんわり感もある非常に食べやすいベーグル。フィリングもぎっしり入っていて、ベーグル単体で食べたい。鎌倉のたいやきなみへいでも販売されている。

住所: 〒220-0011 神奈川県横浜市西区
高島2-16-B1 ☎: 045-461-0440
営業時間: 10:00-22:00
定休日: 無休

20, Michel's Bagels



京都

今回のリストの中で一番もちもちとした食感のベーグル。種類も豊富で楽しい。特によもぎ味のベーグルがおすすめ。よもぎの香りがして、お饅頭を食べているかのような。京都駅のスバコでも購入できる。

住所: 〒606-0803 京都府京都市左京区下鴨
下川原町1-1 ☎: 075-706-8228
営業時間: 9:00-17:00 定休日: 木
※楽天市場にて通販可



パンスタ編集部厳選！お気に入りベーグル取扱いパン屋リスト

●FACTORY/東京・市ヶ谷

住所: 102-0074 東京都千代田区九段南3丁目7-10 アーバンキューブ九段南 1F
☎: 03-5212-8375 営業時間: 平日8:00-22:00 土曜日 9:00-18:00 定休日: 日
※ベーグルが一番人気の商品。ソフトでしっとりふんわり、生地の甘味もほどよく食べやすい。

●pour-kur/東京・代々木

住所: 151-0053 東京都渋谷区代々木1-28-9 代々木VILLAGE
☎: 03-6300-5390 営業時間: 9:00-20:00(売り切れ次第終了) 定休日: 不定休
※見た目はマットで焼き色がついて硬そうと思いきや、もちもちで噛みごたえのベーグル。

●粉花/東京・浅草

住所: 〒111-0032 東京都台東区浅草3-25-6 1F ☎: 03-3874-7302
営業時間: パンの販売10:30- cafe12:00-18:00(土16:00まで) 定休日: 日・月・火
※ソフトで食べやすいパンのようなベーグル。シンプルな配合で飽きのこない味。

●ベッカライ徳多朗/神奈川・たまプラーザ

住所: 〒225-0004 神奈川県横浜市青葉区元石川町6300-7
☎: 045-902-8511 営業時間: 7:00-18:00 定休日: 火・水
※もちもちとしていてソフトなベーグル。かぼちゃとチーズのベーグルがおすすめ。

●利々庵/神奈川・鎌倉

住所: 〒248-0012 神奈川県鎌倉市御成町10-19
☎: 0467-61-3005 営業時間: 10:00-18:00 定休日: 不定休
※プレーンベーグルとそば粉のベーグルがある。つるんとしていて美しい。

●Zopf/千葉・北小金

住所: 〒270-0021 千葉県松戸市小金原2-14-3 1F
☎: 047-343-3003 営業時間: 6:30-18:00 定休日: 無休
※水分多めなもちもち感のあるベーグルではなく、パリッとしてほどよくもちもちとしたベーグル。

memo