

南部ダイバー 甲南店



ありま店長

「コーヒーは苦手やけど、パンは好き。ほかの料理よりも修業が少ないから（笑）」と、ご主人がベーカリーを始めたのは35歳のとき。そうは言っても全国のパン屋を食べ歩き、『窯焼き』にこだわって研究を重ねたからこそ、甲南町で30年も続く今があるんです。信楽焼の特製窯で焼き上げたパンが、店頭で登場するのは朝7時。鰹と昆布の白ダシがしみこんだ油揚げと、高温でカラッと揚げた天かすの食感がたまらない「きつねパン」はここならではの。カフェもあり、季節がいいときは深く沈むテラス席のソファがいい感じです。

sanko no kodawari

- ランチセット 800円
- 30種類の窯焼き惣菜パン
- 甲南町で生まれ育ったパン職人



甲賀市甲南町耕心* - *** - **
0748- ** - ****
7:00 ~ 19:00
水曜日
車椅子対応／赤ちゃん歓迎／ペットOK



甲南ニュータウン内。赤いルーフが目印



🌱 話のタネ 🌱

高校生の子どもあり

愛車はラバン

ロックバンド結成

マラソン(3時間43分)

ラジコン

元某ホテルのシェフ

阪神タイガース

