

# リーズナブルな価格で 日常フレンチの楽しみを提供する 「ラ・ブルミエ・プウッス」(西荻窪)

ワインとパンと料理を楽しむ「パン飲み」という言葉が話題になって久しい。でもそんな言葉が生まれるずっと前から、ファッションではなく街の人の暮らしの一部として、カジュアルに楽しめるパンとワイン、そして料理のシーンを提供してきたのが、「ラ・ブルミエ・プウッス」だ。

取材・文・撮影 清水美穂子 (ブレッドジャーナリスト)



『パン・ド・ミ』(450円)、『レーズンパン』(470円) ©ラ・ブルミエ・プウッス



西荻窪駅から2分ほどの商店街に位置する。入ってすぐのところでパンとお菓子を販売



夕方に焼きあがる『塩パン』(180円)



『パン・ド・パニエ』(864円)は専用のカゴで焼き上げる長時間発酵のパン ©ラ・ブルミエ・プウッス



ワインに合う『レーズンとくるみのトルデュ』(380円) ©ラ・ブルミエ・プウッス



全粒粉を使った『パン・コンプレ30』(432円) ©ラ・ブルミエ・プウッス