



イチ押し

名物「BONDーナツ」。季節の素材など、常時20種類のフレーバーを楽しむ。1個216円

おいしさにこだわり続ける、パティシエの山下理弘さん



なめらかなタルト生地が絶品の「いちごタルト」

懐かし！うれし！  
オンリーワンのケーキ！

## パティスリー リスボン

大阪市都島区

ずらりと並ぶかわいい焼きドーナツ。ショーケースの中はさらに色とりどりの洋菓子でいっぱい。どこか懐かしく温かい雰囲気は、パティシエ・山下理弘さんの人なつこい笑顔にもつながります。どのピースも大きめなのにお値段はリーズナブルなのもうれしいところ。一番人気は焼きドーナツで、今年もすでに6万個以上出ているとか。タルトは生地がなめらかな食感

が特徴。厚めの生地がフォークが下までスッと通る驚きの理由は、たっぷり使ったオリーブオイルにあります。ホールケーキは、クリスマスや誕生日はもちろん、イベントに合わせて、スポンジやクリームの色や種類から使うフルーツや飾り方、メッセージプレートまでリクエストに合わせてデコレーションしてくれるのでワクワクがとまりません。



**パティスリー リスボン 都島本店**  
場 所／大阪市都島区都島北通1-1-5  
電 話／06-6925-7707  
営業時間／9:00～22:00  
定休日／不定休 ※12/26は休業  
アクセス／大阪メトロ谷町線「都島駅」下車、徒歩約2分



オリジナルのデコレーションケーキ。写真のメッセージプレートは誕生日やイベントに大人気

http://lisbon1983.com



口に入ると弾ける砂糖を使った「堺鉄砲パイ」。1個216円

## tenjinmochi+ 御菓子司 天神餅

大阪府堺市堺区

あんこはどこに隠れてる？



「やわはだのすふれ」1個260円

きめの細かいあんこにクリームチーズやチョコ、抹茶などを組み合わせたもの



「堺の古」1個184円(左)。抹茶バター生地と最中皮を合わせた和洋菓子。「堺の天神さま」216円(右)。チーズ入りバタークリームをサンドしたブッセ

**御菓子司 天神餅**  
場 所／堺市堺区車之町東3丁1-1  
電 話／072-233-0987  
営業時間／平日 9:30～18:00  
日・祝 9:00～18:00  
定休日／月曜日 ※祝日は営業 ※1月1日は休業  
アクセス／阪堺電車堺線「花田口」駅 徒歩2分

**tenjinmochi+**  
場 所／堺市堺区車之町東3丁1-33  
営業日／金・土  
営業時間／11:00～16:00 ※売り切れ次第終了

https://tenjinmochi.com

堺天神(菅原神社)近く、真っ白なのれんが映えるかわいい洋菓子店「tenjinmochi+」では、スポンで食べる新しい大福という気になるフレーズの「季節のパフェ大福」や「飲むわらびもち」「鉄砲パイ」など、心ひかれるメニューが並びます。中でも「やわはだのすふれ」は、きめの細かい上質な餡(あん)とクリームチーズ、チョコなど和洋の素材を組み合わせたスフレで、口の中でとろけるよう。「コンセプトは(あんこのかくれんぼ)。中に隠し入れているあんこのおいしさを楽しんでほしい」という店主の片山真さんは、実は大きな看板を隣に掲げる堺の老舗和菓子店「天神餅」の3代目。パティシエの経験も持つ店主が提案する時代やジャンルを超えたお菓子の数々は、柔らかく優しい味わいの中に遊び心があふれています。



北海道産の生クリームや岐阜産小麦粉など、国産素材にこだわったリスボンのクリスマスケーキ。4号3,080円～



リトル神戸の人気商品「プティフル」

(右) 淡雪のような口溶けを重視した「天神餅」。1個173円 (左)にはわや古墳の形が楽しい干菓子「和三盆漬」。10個入り972円



※画像はすべてイメージ

Sweets

# スイーツの達人がすすめる 関西とっておきのお菓子屋さん6選!



ひと口にお菓子といっても、伝統的な和菓子からはやりの洋菓子まで日本のお菓子の世界は目移りするほど多種多様で、その味も千差万別です。そこで、お菓子店のプロデューサーやコーディネーターなどを手がけて関西で活躍するスイーツの達人、三坂美代子さんに、イチ押しのお菓子屋さんをご紹介します。



三坂美代子(みさか みよこ)さん  
株式会社CUADRO、関西スイーツ代表。「関西スイーツ」サイトの運営やスイーツイベントの企画・コンサルティングを提供。メディアで関西スイーツを紹介するなど、関西スイーツを盛り上げる活動に取り組んでいる。

※価格はすべて税込み  
※商品などの詳細は各店舗にお問い合わせください

