



イチ押し

「シヨラdeシヨラ」1個594円、チョコムースや生クリームがたっぷり。軽くなるお味わい。リピートしたくなるおいしさ。



笑顔が素敵な店長の浦岡夕夏さん

- ①マロンクリームが絶品「モンブラン」1個594円
- ②抹茶ムースを求肥で包んだティラミス風「利休」1個540円
- ③色とりどりのフルーツ飾った「フルーツタルト」1個756円

パティスリー ル・フルティエ 近鉄大和西大寺店
 場所/奈良市西大寺町見町1丁目1-1
 電話/0742-81-9280
 営業時間/9:30~21:30 定休日/年中無休
 ※年末年始はTime's Placeの営業時間に準じます
 アクセス/近鉄「大和西大寺駅」改札内
<https://www.le-fruitier.jp>

人気店のグランシェフが展開するスイーツ店

パティスリー ル・フルティエ 近鉄大和西大寺店

奈良市

神戸の名店で修業、東京で人気タレント店立ち上げに活躍したオーナーシェフ・宮脇和也さんが地元京都を中心に展開するスイーツショップ。「実家の和菓子屋さんの要素も加わって、シェフは素材の選び方、その組み合わせなど引き出しが多く、表現力も食感も素晴らしい。そもそも風貌がおいしいのです」とは三坂さん。

昨年オープンした近鉄大和西大寺店は、駅ナカのショッピングモールでひときわ華やか。お店で人気の高い「シヨラdeシヨラ」は、スポンジやクリームが6層にも重ねられ、重くも軽やかな甘さと食感でペロリといただけです。「12月はいちごを使ったメニューがいっぱい並びますのでお楽しみに」と店長の浦岡夕夏さんが教えてくれました。



プレーンシュガー(250円)にカスタード(360円)やピスタチオクリーム(380円)など、さまざまなアレンジメニューが楽しいマラサダ



店内で手作りされるマラサダ。一つ一つ丁寧に仕上げる、高杉直也さん。

TIKI'S MALASADA & KITCHEN
 場所/大阪市西区新町1-18-24
 電話/06-6763-1926
 営業時間/11:30~20:00
 定休日/月曜日 ※12/30~1/6は休業
 アクセス/大阪メトロ「四ツ橋駅」または「西大橋駅」下車、徒歩約5分
https://www.instagram.com/tikis_malasada/

丁寧な生地づくりが生む新食感ドーナツ

ティキズ マラサダ アンド キッチン

TIKI'S MALASADA & KITCHEN

大阪市西区新町

ハワイで人気のドーナツの一つ、マラサダ。一見、素朴な丸い揚げパンですが、おぼるとフワッと広がる食感にびっくり！生のイースト菌を使い、気温や湿度の変化に注意を払いながら丁寧にこねた手製の生地が、その繊細な食感を生み出します。シュガーをまぶしたプレーンもおいしいけれど、カスタードやココナツクリーム、ピスタチオクリームなどを中に入れたマラサダはほつべたがおちそう。好みのチョコやナツをトッピングしたりと、バリエーションの多さ(20種以上)は本場ハワイに勝るもの。一番人気は、オーダーを受けてから5分かけて揚げたてを提供するリングタイプのマラサダ・ティキ(TIKI)。外はサクサク、中は熱々、もっちりした味わいは、幸せなひとときしてくれます。

揚げる時間を待つのもワクワクするマラサダ・ティキ 1個300円

神戸の魅力がギュッと詰まったスイーツがずらり

リトル神戸 西神中央店

神戸市西区

イチ押し



2024 クリスマス プティフル3,725円



神戸タータンのパッケージがオシャレな神戸マイスターの焼き菓子



神戸スイーツを楽しめるカフェ。犬用のカフェメニューもあり、愛犬とゆったり過ごせる

リトル神戸 西神中央店
 場所/神戸市西区梶台5丁目2番3号 プレティ西神中央 専門店一番館1階
 電話/078-939-7105
 営業時間/10:00~20:00
 定休日/プレティ西神中央に準じる
 アクセス/神戸市営地下鉄西神・山手線「西神中央駅」下車
<https://littl Kobe.jp>

※プティフルは在庫状況により商品内容が変更になる場合があります



「ここは神戸を代表するお菓子のセレクトショップ」と話すのは、同店の代表者でもある三坂さん。「本来、お菓子のセレクトショップとは、並んだ、小ぶりなケーキが目をはきまします。それもそのはず、神戸マイスター※に認定されたパティシエをはじめとする職人たちが手がけた、贅沢な約4.5角のケーキ「プティフル」です。神戸の人気パティシエたちのケーキを同時に味わえるのが大きな魅力。

「ここは神戸を代表するお菓子のセレクトショップ」と話すのは、同店の代表者でもある三坂さん。「本来、お菓子のセレクトショップとは、並んだ、小ぶりなケーキが目をはきまします。それもそのはず、神戸マイスター※に認定されたパティシエをはじめとする職人たちが手がけた、贅沢な約4.5角のケーキ「プティフル」です。神戸の人気パティシエたちのケーキを同時に味わえるのが大きな魅力。

菓子に和洋の区別はなく、甘くておいしいものはみんなお菓子です」という言葉通り、神戸ブランドの洋菓子はもちろん、どら焼きや和生菓子なども並びます。併設のカフェでは、スタッフがおすすめする日替わりスイーツセットやカフェ限定メニューなどが楽しめる。愛犬同伴が可能なエリアもあります。

※神戸マイスター「は優れたものづくりの技術・技能を持つ人に対して神戸市が認定している称号制度」

厳選素材のジェラートから焼き菓子まで

グラシエ コンコルド

大阪府吹田市

イチ押し



トレッドマークのペンギンがかわいいパッケージ「千里丘バターケーキ」620円。手土産にも



さまざまな食材でジェラート作りにも挑戦する、シェフ・パティシエの岡田竜哉さん。まさにスイーツの芸術!



ジェラートは通販可

グラシエ コンコルド
 場所/大阪府吹田市千里丘西8-1
 電話/06-6875-2270
 営業時間/11:00~18:30
 定休日/月~金(一部祝日を含む)
 アクセス/JR「千里丘駅」下車、徒歩約11分
<https://concorde-seika.co.jp>

千里丘の住宅街の一角、イラストのペンギンが目印のジェラートのお店です。一番人気は「ブロンテピスタチオ」。ピスタチオの風味が口の中に広がります。ケーキ仕立ての「コンコルドティラミス」は本場のお酒を効かせた深く濃厚な大人の味わい。シェフ・パティシエの岡田竜哉さんが、自ら各地の生産者を訪ねて、えりすぐった新鮮な素材で、北海道産「スイートコーン」、広島産「レモン」、川西産「いちじく」など、さまざまなジェラートを手がけます。控えめな甘さが素材のおいしさを絶妙に引き立て、その味は絶品!訪れるたびに新しいフレーバーに出会えるのがお楽しみの一つです。

看板商品の「千里丘バターケーキ」は、発酵バターをふんだんに使いながら風味は軽やか。生地のキメがとつても細かく口溶けがよいのは、特別な製法によるもので、電子レンジで温めるとフワフワ食感が味わえます。



店内では、季節のジェラートや焼き菓子などのセレクトメニューも