

阪神間の人気パティシエが作る

クリスマスケーキ名鑑

2012

クリスマスの主役と言えば、やっぱりケーキ。とびっきりのおいしさを届けてくれる阪神間の人気パティシエの皆さんが自身の技を結集して生み出したこだわりの逸品です。キャンドルに灯りをともしれば、家族の笑顔がキラキラと輝くシアワセでおいしい時間を過ごしてください。

ケーキは軽い口当たりながら後を引く味わいに仕上げました。競技会で2度優勝したブッシュドノエルの販売も今年からスタート!



オーナーパティシエ 柿田衛二さん



A ÉLBÉRUN (エルベラン)

苺のXmasケーキ [15cm 3,000円]

パティシエの柿田さんは「食べた人を最高の笑顔に」をモットーに菓子作りを心がける。口どけのよさに徹したというスポンジは柔らかく、生クリームとともにとろけるほど。

中身チェック!

脂肪分の少ないカルピス低水分バターを使ったスポンジに、独自ブレンドした牧場直送の生クリームを使用。



中身チェック!

ピスタチオのムースとダックワーズ、果肉感のあるイチゴムースが三位一体となった食感に思わずうっとり。



B Pâtissier Éiji Nitta (パティシエ エイジ・ニッタ)

ピスタチオ・フレイズ [2,730円]

数多くのコンクールで受賞経験を持つ新田シェフが作るケーキはどれも独創的で、新しい発見がある。新作のクリスマスケーキは、イタリア産ピスタチオの香り高い風味が絶妙。

彩りだけでなく、食感にそれぞれ違いを出し、遊び心を散りばめました。ほかに生クリームやノエルなど計8種類をご用意しています。



シェフパティシエ 新田英資さん

patisserie takeArt (パティスリー タケアート)

ザッハトルテ [15cm 2,625円]

この道30年のパティシエ湯浅さんが提供するの、毎日食べても飽きないお菓子。今年初のザッハトルテのクリスマスケーキは、お手頃ながら高級チョコレートを贅沢に使用。



中身チェック!

ココアのほろ苦いスポンジに挟まれているのは、アブリコットジャム。ほどよい酸味がチョコレートと相性抜群。



中身チェック!

舌ざわりのいいクリームに、旬のキウイなどフルーツがざっしり(果物は入荷により変更の可能性あり)



上げチョコレートとスポンジには高級クーベルチュールを使用しました。チョコレートの香りを楽しんでください!



オーナーパティシエ 湯浅健典さん

D 菓子工房 宝塚 英HaNa (かしこうぼう たからづか はな)

Santa's Road [3,780円] ※予約限定

基本の製法を大事にしているという衣川さんのお菓子は、素朴で優しい味わい。生クリームの柔らかさにこだわるため、クリスマスケーキはすべて販売当日に手作りされる。



ホワイトチョコでコーティングしたクッキーも手作りなんですよ。サンタクロースの通り道をイメージしたフルーツがポイントです



ケーキデザイナー 衣川英恵さん

いつ頃からクリスマスにケーキが登場?

日本でいちばん最初にクリスマスケーキが登場したのは、1913年(明治43年)のこと。当初はプラムケーキを砂糖衣で包んだシュトーレンに近いものだったそう。その後、日本人向けに改良された生クリームとスポンジのショートケーキタイプが1922年(大正11年)に登場。またクリスマスケーキはイエスキリストのバースディを祝うケーキが由来とされています。



E pâtisserie L'atelier de Massa (パティスリー ラトリエ・ドゥ・マッサ)



大きなクリスマスツリーが迎えてくれる店内は、パリの邸宅を思わせる優雅な雰囲気。イートインスペースも併設され、パリジェンヌ気分テイタムを過ごすこともできる。



【岡本】
神戸市東灘区岡本4-4-7
営/10時半~19時半
火曜・不定休
提携パーキングあり

D 菓子工房 宝塚 英HaNa (かしこうぼう たからづか はな)



細い通りを入った先にある4畳半の小さなお店。宝塚歌劇団の寮が隣にあり、タカラジェンヌの楽屋差し入れ専用クッキーやケーキも販売する。店の奥にはカフェスペースも併設。



【宝塚南口】
宝塚市南口2-4-58
営/10時~18時半
※カフェは11時半~18時半(LO18時)
月・火・水曜定休
駐車場1台(無料)

C patisserie takeArt (パティスリー タケアート)



店内に所狭しと並びケーキや焼き菓子は、すべてお店で手作りされたものばかり。似顔絵やキャラクターを描いてもらえるアートケーキも人気で、写真がいっぱい飾られている。



【夙川】
西宮市若松町4-10
営/10時~20時
月曜定休
駐車場なし

B Pâtissier Éiji Nitta (パティシエ エイジ・ニッタ)



リニューアルオープンから3周年を迎えたこちら。ドールハウスのような愛らしい店内にはケーキや焼き菓子、自家製アイスクリームがズラリ。テラス席でのイートインも可。



【西宮北口】
西宮市北口町8-15
営/10時~19時
火曜定休
駐車場3台(無料)

A ÉLBÉRUN (エルベラン)



1964年の創業から独自製法を守り続け、親から子、子から孫へと世代を超えて愛される老舗洋菓子店。ケーキと同じ自然由来の素材を厳選したエルベランクッキーも人気を集める。



【夙川】
西宮市相生町7-12
営/8時~18時半
火曜・水曜
月2回不定休
駐車場2台(無料)

078-413-5567
http://www.latelier-massa.com/

0797-72-8701
http://www.takarazuka-hana.com/

0798-74-0997
http://take-art.biz/

0798-64-0808
http://www.patisserie-eijinitta.com/

0120-440-380
http://elberun.e-mon.co.jp/