

Collection, 1

La Tour Blanc (ラトゥールブラン) 芦屋本店

苺のモンブラン [396円]

アーモンド生地が入ったパイの上になっぴりの生クリームがのった苺のモンブラン。中にはカスタードクリームとイチゴジャム、イチゴのムースと襷層にもかさなり、フルーティさが口の中で広がる。



パイのサクサクとした食感や、口どけがまるやかなイチゴのムースなど1度にたくさんの味が楽しめる一品です。



店長 嵯峨山 梨美さん

召しませ
春色 × スイーツ

2013.4

Spring Sweets Collection

春といえば、なんといっても「さくら」に「いちご」ですね! この季節、ショーケースもカラフルなピンク色に染まります。阪神間の人気パティスリーや和菓子店のイチオシ「春色スイーツ」を集めてみました!

Collection, 2

つぎほの甘み

天然酵母ワッフル
いちごマーブル [180円]
さくらあん [180円]

あきたこまちの米粉を使用し、もちりとした食感が楽しめるワッフル。「いちごマーブル」は生地にフリーズドライのイチゴを練り込み、こしあんが入った「さくらあん」には桜の花をトッピング。低温でじっくりと焼き上げ、サクサクに仕上げた天然酵母ビスキュイ(260円)も人気。



甜菜糖やこめ油など、オーガニックの食材を主に使用。添加物や香料を使っていない素材な味を楽しんでほしいです。



パティシエ 中村麻美さん

Collection, 3

エルベラン

マカロン舞桜3ケ [540円]
フレーズシャンパーニュ [420円]

もちっとした食感の「マカロン舞桜」。宇治の抹茶が入ったガナッシュとほんのり桜の葉の味がする桜のガナッシュをサンド。春夏限定商品の「フレーズシャンパーニュ」はシャンパンをたっぷり使用したさわやかな風味が、これからの季節にぴったり。



代表 杉田 俊二さん

マカロンの皮はアーモンドラクトップクラスのスペイン産、生クリームは大山園原に特注と素材にこだわって作っています。

Collection, 4

Bon Nouvelle la gateau (ボンヌヌヴェルラガト)

イディア [420円] いちごのタルト [525円]
季節のバイクドチーズケーキ [420円]

マカロンの間にイチゴと生クリーム、赤スグリの実を挟んだ「イディア」は、生クリームと甘酸っぱいフルーツのコラボが味わえる。イチゴがどっさりの「いちごのタルト」や、フランボワーズなどをトッピングした「季節のバイクドチーズケーキ」も見逃せない。



素材の味を生かせるように、生クリームはあきこまちのタイプを使用しています。スイーツが苦手な人にも好評ですよ。



夙川店店長 上野 梨美さん

Do you know...?

知ってた? 夙川舞桜 バラ科サクラ属

桜と言えばソメイヨシノや八重桜が有名ですが、西宮オリジナルの桜があるって知ってました? 「夙川舞桜」という名で、西宮市の雲井町で平成11年に確認された品種。桜は古来より自然交雑して花の色や形に特徴のあるものが生まれるそう。実際に市内で見かけた人も居るのでは? 夙川駅周辺なら、羽衣橋南側で見ることができますよ。



その名がついたスイーツもあるよ

5. 有限会社 ナダシンの餅



東灘 神戸市東灘区甲南町3-1-28 営/7時半~18時 不定休 (主に木曜)

☎078-451-3443

4. Bon Nouvelle la gateau 夙川店 (ボンヌヌヴェルラガト)



夙川 西宮市相生町6-1 営/10時~20時 不定休

☎0798-75-1037 http://www.bon-nouvelle.com/

3. エルベラン



夙川 西宮市相生町7-12 営/8時~18時半 火曜定休、月2回水曜休み (祝日の場合は変更あり) 駐車場2台(無料)

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

2. つぎほの甘み



六甲道 神戸市港区日尾町2-2-11 1F 営/10時~18時半 月曜定休

☎078-856-0648 http://tsugihonoamami.com/

1. La Tour Blanc (ラトゥールブラン) 芦屋本店



芦屋(打出) 芦屋市宮塚町16-2 営/10時~20時 月曜定休 (祝日の場合は翌日) 駐車場なし

☎0797-23-4675