



蔵のしずくと花のしずくの詰め合わせ10個1600円。要冷凍。いずれも仏・ヴァローナ社のホワイトチョコがベース。

エルベラン 夙川

「蔵のしずくと花のしずく」
地酒と夙川のはちみつ
の冷凍生チョコ、



香りと味の、
素敵なハーモニー！
ボンボンシヨコラ。

きゅうりとココナッツを合わせたマリブコンコンブル180円、MIYA酒COLAT200円など。ボンボンシヨコラBOX(8個)は1680円から。

デリスモア 甲東園

空色のドアを開けると小さなお店の中にチョコレートがいっぱい！店主は「ゴンチャロフ」で6年間、商品開発を担当した大勝久美子さん。「チョコレートは食べてみるまで中身がわからないのもおもしろいんです。箱を開けたときに喜んでもらえるよう、見た目にもこだわっています」。主役は20種ほどのボンボンシヨコラ。地元・西宮の「日本盛」の搾りたて大吟醸原酒にホワイトチョコを合わせた「MIYA酒COLAT」は、ふわっと酒の甘みが広がりフルーティーな味わいにびっくり。きゅうりを使った一風変わったものもあり、手みやげにすれば会話が弾むこと間違いなし。また、ロリポップなどのかわいいものは子どもたちに大人気だそう。



独特の食感の、生マカロンも。

日本酒風味のチョコと有機抹茶のチョコ、はちみつ風味のチョコといちごチョコとがそれぞれ2層に。



生マカロン「マカベラン」840円、抹茶あずき、酒まんじゅうなど5個入り。「願いを込めてサクラサケ」は、3個640円。いずれも要冷凍。



柿田衛二さん。「奥の工房で父と一緒に菓子をつくっています」



ケーキは約20種類。レモンパイやプリントルテなど、懐かしい味も大切に。



▷西宮市相生町7-12
☎0120-440-380
午前8時～午後6時半 火曜休み、水曜不定休 ※祝日の場合は営業1/1休み
＜取材・文／大野慈美 撮影／國米恒吉＞

50年も前から愛されてきたクッキーとケーキのお店が、2011年リニューアル。「地元の素材も取り入れ、夙川らしい菓子をつくりたくて」と話す2代目の柿田衛二さんが、新作にも力を注ぎ、話題を呼んでいる。そのひとつが、冷凍生チョコレートの詰め合わせ「しずく」。西宮郷・白鹿の生酒と酒粕をホワイトチョコに練り込んだ「蔵のしずく」と、夙川周辺でとれたはちみつを使った「花のしずく」の2種類。どちらも小さな半円の最中の皮に包まれ、ころんとかわいらしい。5分ほど自然解凍すれば、ちょうど食べごろに。なめらかで後に残る日本酒やはちみつの香りも魅惑的。ふんわり消えていくような独特の食感が楽しい冷凍生マカロンも、好評。



子どもにもうれしい、
かわいいシヨコラも。

独特の食感がいいウーピーパイダブルシヨコラ280円。ロリポップ(抹茶ほか)230円など、かわいくてつい手がのびる。



店主の大勝久美子さん。パレンティンなど、季節やイベントに合わせて新商品が登場することも。



関西学院大学に向かう桜並木沿いにあるお店は、板チョコをかたどった看板と青いドアが目印。



▷西宮市上甲子園3-9-8 ☎0798-56-8758
午前11時～午後7時 日・月曜休み、不定休あり
12/31～1/6休み
＜取材・文／玉利明子 撮影／藤原信二＞