

【GOLDジェンヌが輝いている理由】

7 愛してやまないパンと手土産に囲まれている

洋菓子やベーカリーなど、きら星のごとく名店がひしめく神戸&芦屋。毎日の食卓から手土産まで、「ご最買店で指名買い」が、GOLDジェンヌの常識です。



ラグニューのモード

チョコレートで世界の称号を獲得した優等作品。4日もかけて仕込む、繊細かつ爽やかな甘さと、ヌガーがアクセントを添える食感も感動的。一日限定数販売、店頭で申し込みお取り置きも可能です。¥650(税込)

チョコレートに比べてかなりのこだわりがあるケーキは、どれもおいしい!



古賀真理子さん
会社役員



フロインドリーブの大ミミと小ミミ

昔ながらのレシピを守った、サクサクと軽やかな口当たりのパイは、神戸を代表する手土産の定番。大ミミはプレーン、チョコ、ゴマの3種で1枚各¥300、ひと口サイズの小ミミはプレーンのみ袋入り(S) ¥540

満足感のある大ミミは自分用に。小ミミは2個以上で箱入りギフトにも。



金澤由美さん
会社役員

メツグライクスダ 芦屋店のテリーヌドジャンボン

本場の技術とこだわりの素材で作る、ハムやソーセージなど加工肉の専門店。燻製のベーコンをはじめ、季節の食材で作るテリーヌ



も人気。豚モモ肉のハムに、ほうれん草やきのこをミックスした豊かな味わい。100g ¥850

パテはスパイスの甘みのバランスがよく、来客時にも重宝しています。



山田珠代さん
主婦

【手土産】

GIFT FOOD

ダニエル本店のカヌレ

昨年、芦屋に新たな本店がオープン。27年前の創業時から人気のカヌレは、ひと口サイズの食べやすさに加え、色とりどりの愛らしいルックスも大好評。プレーンやカカオなど定番5種に、レモンやココナッツなど季節限定の味も登場します。夕方には、ほぼ完売。1個¥100から購入可能。箱入り20個¥2,300

種類の多い小さなカヌレが、モチモチとした食感も大好きです。



栗木玲子さん
会社役員



エルベランのエルベランクッキー

パイで縁取った薄いサブレで、上質なチョコレートを手作りの老舗の手作りクッキー。軽やかな食感、個包装も高ポイント。兵庫出身のアーティスト、ミオマツモトさんが描いた限定イラスト缶40枚入り¥3,160(税込)

店名でもあるクッキーは、柔らかい食感と控えめな甘さでギフトにも好評。



庄子高美さん
ジュエリーデザイナー

ミッシェル パツハの 夙川クッキーローゼ

取り寄せ不可、予約分も2カ月待ち。店頭分も午前中に完売するため、幻のクッキーと呼ばれるほど。型抜きまですべて手作業で、頑なに継承する伝統の味、クラシカルな愛らしさにも和みます。40枚入り¥3,000(税込)

本当に入手困難なので、誰かに差し上げる予定がなくても予約しておきます。



星野美津穂さん
化粧品会社代表



ウーフの紅茶 アンバー

インドやスリランカから味・香りの良質な茶葉だけを厳選して直輸入。ダーズリンをベースに、稀少なダマスクローズの精油と国産カモミールで、ピュアなフレーバーが堪能できる「アンバー」は水出しでも美味。50g ¥1,600~

茶葉自体の香りをいかしたナチュラルなフレーバーに定評があります。



三好万記子さん
料理家



サマーシュのいちぢく&クルミの食パン

いつも行列が絶えない人気のベーカリー。パー越しにスタッフとの会話をしながら、選ぶスタイルもユニークです。次々に焼き上がるパンは、その数なんと約100種類。なかでも神戸ジェンヌたちが口を揃えて指名買いリストに挙げるのは、いちぢくとくるみがズッシリ詰まった食パン。翌日も美味。1斤 ¥480

くるみとレーズンの配合に拍手! ハード系がお好きな方は、ハマる覚悟を!



MEMEさん
ラジオDJ



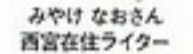
フロイン堂の食パン

フロインドリーブの支店として昭和7年に創業。以来、機械や添加物は一切使わず、今でもすべて手作り。焼き上がるとバターが、店内に広がります。看板商品は「山食」の愛称で知られる食パン。断然、厚めのスライスがおすすめです。毎日14時、16時頃が、焼き上がりの目安。1本 ¥810(税込)



昭和19年から、空襲も阪神大震災もぐくり抜けた「強運の焼瓦窯」。

焼き立てはもちろん、生地がなじんだ翌日も格別。素材で飽きない味です。



みやけ なおさん
西宮在住ライター

【パン】

パンタイムの蒸し栗バター

オープンから約20年。食パンやサンドイッチなど、店内にズラリと並ぶパンの中でも、一番人気「蒸し栗バター」です。プチブルに、和栗だけで作ったペーストと国産バターをサンド。アクセントに忍ばせた岩塩が、おいしさを引き立てます。一日400個も焼き上がるたび即完売。予約が必須です! 1個 ¥240

バリバリした食感に甘すぎない蒸し栗。贅沢なバター! たまりません!!



貴田加野さん
会社経営



ルパン神戸北野のルパン オリジナルベーカリー スペシャルセット

日本一を決める朝食コンテストで、2年連続洋朝食1位を獲得した人気の「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」直営のベーカリー。ハート形のブリオッシュ、フレッシュバターが香り立つクロワッサンなど、自慢の朝食で提供される7種のパンのセット。プチサイズなので、ペロリといいただけます。¥925

ホテルブランドの味を家庭で愉しめ、朝から幸せな気持ちになります。

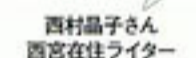


萩原千恵子さん
サロン経営

ベッカライビオプロートのフォルコンブロードとフォルコンバゲット

石臼で挽いた有機の全粒粉を100%使用。天日塩、有機イーストなど天然素材にこだわる真面目に作られたパンを求めて、朝から行列ができて、午後にはほぼ完売することも。噛みしめるほど小麦の香りが広がります。フォルコンブロード1個 ¥609、フォルコンバゲット1本 ¥305

厳選された素材が醸し出す香りやおいしさがワインやチーズを誘います。



西村晶子さん
西宮在住ライター



METZGEREI KUSUDA

メツグライクスダ 芦屋店
④兵庫県芦屋市宮城町12-19 ☎0797-35-8001
⑤10時~19時
⑥水曜、第3火曜 http://shop.metzgeriei-kusuda.com



FREUNDLIEB

フロインドリーブ
④兵庫県神戸市中央区生田町4-6-15 ☎078-231-6051
⑤10時~19時(カフェは~18時30分L.O.)
⑥水曜(祝日は営業、翌日休み) http://freundlieb.jp



L' AVENUE

ラグニュー
④兵庫県神戸市中央区山本通3-7-3 ユートピア・トリア1F ☎078-252-0766
⑤10時~19時(日曜・祝日~18時) ※5月より変更予定
⑥水曜(火曜不定休) http://www.lavenue-hiral.com



Daniel

ダニエル本店
④兵庫県芦屋市三条南町5-1 ☎0797-35-4333
⑤10時~19時
⑥月曜、第1火曜 http://unaginedoko.com



Uf-fu

ウーフ
④兵庫県芦屋市朝日ヶ丘町28-25くらら参道 ☎0797-38-4788
⑤火~金曜 12時~18時(販売のみ)、土曜、日曜・祝日~19時 ※カフェは~17時(L.O.)
⑥月曜(祝日は営業、翌火曜休み) http://www.ufu.net



Michel Bach

ミッシェル パツハ
④兵庫県西宮市久田ヶ谷町2-28 ☎0798-74-3789
⑤10時~19時
⑥月曜(火曜不定休)



エルベラン

④兵庫県西宮市相生町7-12 ☎0120-440-380
⑤8時~18時30分
⑥火曜(月2回水曜不定休) http://www.elberun.gift/index.html



フロイン堂

④兵庫県神戸市東灘区岡本1-11-23 ☎078-411-6686
⑤9時~19時
⑥日曜・祝日
※予約は当日分のみ受付



Ca Marche

サマーシュ
④兵庫県神戸市中央区山本通3-1-3 ☎078-763-1111
⑤8時~19時
⑥火曜、水曜



PAN TIME

パンタイム
④兵庫県芦屋市茶屋之町10-6 ☎0797-38-3438
⑤8時~18時
⑥月曜、第3火曜



BACKEREI BIOBROT

ベッカライビオプロート
④兵庫県芦屋市宮城町14-14-101 ☎0797-23-8923
⑤9時~18時30分
⑥火曜、水曜



Sweets and Bakery LE PAN KOBE KITANO

スイーツ&ベーカリー ルパン神戸北野
④兵庫県神戸市中央区山本通2-7-4 ☎078-251-3800
⑤8時~19時 無休 http://www.l-s.jp/lepan/

