

パン& スイーツ好き が通う “名店”ロード

●夙川から苦楽園へ

阪急神戸線の夙川駅で阪急甲陽線に乗り換え、
一つ目が苦楽園。このエリアはベーカリーと洋菓子店の
激戦区です。切磋琢磨して味に磨きをかけた“名店”を探索!



午前中に売り切れる土・日限定のケーキ・シトロン1,400
円。エクレア・シトロン357円、マロンケーキ131円。

ミッシェルバッハ

週末限定のレモンのケーキ

クッキーやエクレアを求めて開店前から行列がで
きる人気店。「生地を味わってほしい」と語る須波
宏晋シェフのおすすめはケーキ・シトロン。レモン
の皮と果汁を含んできめ細かく、酸味が際立つ。



チョコをサンドし
たエルベランクッ
キー40枚入り(缶
のイラストは松本
美緒さん)2,940
円。クッキー8種は
1枚42円。



エルベラン

手土産の定番缶入りクッキー

夙川に店を構えて約半世紀。風味のいい
クッキーで知られた老舗洋菓子店。ブル
ターニュで修業した柿田衛二シェフは乳
製品にこだわり、低水分カルピスバター
や大山牧場生クリームを使用。クッキー
のさくとした口当たりと口どけが魅力。



左から、蒸し鶏のジェノ
ベーゼ250円、サーモン
ミルフィーユ200円、徳
島産レンコンパン210
円。下は、宮永さんが感
動したレシピを再現し
た夙川食パン280円。

「皆から愛される
街のパン屋さん
になりたい」

岩井由紀子さん
「CONCENT MARKET」
スタッフ



上から、木の実のクロワッサン、週
の「日本盛」とコラボした酒かす入
りのパン、ミヤッコ各189円、生ハ
ムとトマトのカスクルート284円。

CONCENT MARKET (コンセントマーケット)

天然酵母でゆっくり発酵

入り口から3歩でオープンの小さなベーカリー。国
産材料を使い、一晩かけて発酵させたパンは、か
みごたえがあって粉の味がする。菓子パンや調理
パンを含め、次々と並ぶできたてのパンは全55種。

ブルーランジェリー ミヤナガ

具材のおいしさたっぷり

パンが焼けるとオープンの蒸気が店内に充満す
る、工場のような店。オーナーの宮永啓介さんが
「料理として作っている」というように、具だくさんの
調理パンが多い。飾らず質実剛健が人気の秘密。



CONCENT MARKET

●8時半～19時。
月曜、第2火曜休み。
西宮市寿町5の15
☎0798-23-0707
<http://www.concent-market.com/>
map-p.219



ミッシェルバッハ

●10時～19時。
月曜休み、火曜不定休。
西宮市久々ヶ谷町2の28
☎0798-74-3789
map-p.219



エルベラン

●8時～18時半。
火曜(祝日の場合は翌日)休み、
月2回水曜不定休。
西宮市相生町7の12
☎0120-440-380
<http://elberun.e-mon.co.jp/>
map-p.219