

地域限定！

「ここだけスイーツ」



ライター下川あづ紗さんおすすめ ドライフルーツ、抹茶、アールグレイ ／ポンポンジャポン

12種類のフレーバーの、新しいおこし

200年以上、大阪名物菓子の“おこし”を作り続ける老舗が展開するショップ。店舗は大阪府内のみ。「ドライフルーツやアールグレイ(1袋各¥380)など新感覚のおこし。新大阪駅構内の店舗は時間がないときにも重宝します」

日もち約1ヶ月 常温保存 予約可 取り寄せ可

大阪府大阪市淀川区西中島5の16の1 JR新大阪駅3F
アントレマルシェ内 9:00~21:30 無休(以上新大阪店)
☎0120・36・1854 <http://www.ponponjapon.com>

料理家小堀紀代美さんおすすめ

マカロン、黒糖のシュトロイゼル、 カラメルサレ／ラポーズ

誰もが喜んでくれる、手作りの焼き菓子

マカロン(11個¥130)には、京都の老舗のきなこや抹茶を使用。シュトロイゼル(1枚¥80)や、カラメルサレ(2枚¥130)などヨーロッパの素朴な郷土菓子もずらり。「素材を生かした、作り手の想いが伝わる焼き菓子です」

日もち1~2週間 常温(冷暗所)保存 予約可 取り寄せ可

京都府京都市山科区柳辻池尻町1の11 店舗は不定期で
月に2~3日程度営業 <http://lapause.ocnk.net/>
お問い合わせは上記のURLから

LEE SWEETS SELECTION

支店がない、もしくは限られた地区でしか買えない手土産が集合！でも、「取り寄せ可」のお店もあるので、伝統菓子の新フレーバーや、食材の組み合わせが絶妙なスイーツなど、ぜひ一度は味わってみて。

スタイリスト伊東朋恵さんおすすめ

モンブラン ／やまもと菓子店

大人の舌を満足させる個性派モンブラン

「店主が一人で切り盛りするお店。ケーキが揃い次第オーブン、売り切れ次第閉店なので、買えるとうれしい！」。モンブラン(¥500)は、マロンにチョコや上のったチークの組み合わせ。お酒がきいているので大人向け。

日もち当日 要冷蔵 予約可

大阪府大阪市西区新町1の21の3 ☎06-6537-7571
営業時間不定(14:30頃~) 休/日、月曜
<https://twitter.com/yamamotokasiten>

ライター下川あづ紗さんおすすめ

ビー・ポーレン、優味 ／エルペラン

冷たい甘さがやみつきになりそう

栄養価の高いミツバチの花粉入りのパイ生地に、濃厚な甘さのチョコレートクリーム。「冷凍して食べるクッキー(2種各6枚入り¥1796)は、ひんやりした口溶けが珍しい一品。お子さんがいる家庭へのお土産によく買います」

日もち約10日 要冷凍 予約可 取り寄せ可

兵庫県西宮市相生町7の12 ☎0120-440-380 8:00~18:30
休/火曜(月2回水曜不定休) <http://elberun.e-mon.co.jp>

ライターいなだみほさんおすすめ

ブラウニー ／ラヴニュー

チョコレートの匠が手がける緻密な味

「舌の肥えた目上の方にぜひ」。世界的なチョコレート競技会で優勝した経験を持つバティシエが作るブラウニー(1本18cm¥1400)は、バナナの芳醇な香りにローストしたクルミやチョコチップの食感がアクセント。

日もち1~2週間 常温(冷暗所)保存 予約可 取り寄せ可

兵庫県神戸市中央区山本通3の7の3ユートピア・トーア1F
☎078-252-0766 10:00~19:00(日曜・祝日は18:00まで)
休/水曜(火曜不定休) <http://www.lavenue-hirai.com>

文筆家甲斐みのりさんおすすめ

京あめ(シェルブルールの雨傘、白緞手鞠、濃茶手鞠、京桜) ／クロツシエ

京都の伝統的なあめがモダンな装いに

創業135年の京あめの工房が手がけるお店。色彩と、抹茶や桜もちなど昔ながらの味わいが楽しめます。「京都本店限定のシェルブルールの雨傘(写真上、1箱35g¥500)は、物語性があって素敵。何種類か選んでお礼用に」

日もち約1年 常温保存 予約可 取り寄せ可

(シェルブルールの雨傘のみ不可)

京都府京都市下京区綾小路富小路東入塙屋町69
☎075-744-0840 10:30~19:00 不定期 <http://crcht.com>