



「Buono (ブオーノ)」はイタリア語で「よい・すてき・おいしい」の意味。神戸発のとびつきBuonoな情報をお届けする特集です

スポンジとクリームのシンプルな組み合わせだからこそ、ホンモノのおいしさを追求したくなるのが「ロールケーキ」。シティウェブ内の神戸発情報・Buono!KOBEに集まった読者の声をもとに、神戸在住のスタッフが取材。地元の「通」の情報が注目です。

※文中価格は税別。読者投稿はシティウェブ9/24～10/31書き込み分。



ハチミツたっぷり生地で



きめ細かく整ったふわふわのスポンジと、なめらかな舌触りのクリームが、「フロの扱」を感じさせます。(宝塚市、K-Y)

はちみつロール(600円)

一日に約80本作るものの、午前中で完売してしまうこともあるほど人気のロールケーキ。ハチミツたっぷりの生地は、ふんわり口どけし、ほど良い甘み。コクを残しながらも甘すぎない生クリームは、3〜4種類のクリームをブレンドしたこだわり。イチゴの存在感もびっぴりです。冬季限定で、チョコスポンジに、相性が良いバナナがINされた「お酒落なバナナ」(写真下)は、一日に10本と希少です。(ガトーマガザン ヒグチ)

バナナの香りにアーモンドがサクッ



鳴尾ロール(1000円)

発酵バターに天然バナナのエキスを加えることで、何ともいえないコクのあるバタークリームが特徴。外側は厚く焼いたシュー皮のようで、そこにのったアーモンドの歯ごたえ、やわらかいスポンジ、そしてクリームとさまざまな食感が楽しい。一切れなら120円からと手軽な値段もうれしいところ。冷やして食べると、よりおいしい。「莓ロール」(写真右)、「キャラメルロール」もあり。(バルテール)



こだわり卵から生まれる職人の味



ふわふわ卵ロール(750円)

「玉野のこだわり卵」の卵職人と長田にある洋菓子館「シンフォニー」のケーキ職人のコラボで生まれた、ふわふわ卵ロール。使う卵は、人間も食べられる素材を配合したエサを食べ、豊かな自然の中で力強く育った鶏のもの。黄身はほとんどオレンジ色で、甘みとコクが十分。市販の卵に慣れていると扱いきれないほどで、例えば「フォンケーキ」はベーキングパウダーを使わないでも、卵だけでふくらむそう。そんなこだわり卵を熟知したケーキ職人だけが、作ることができるロールケーキ。卵の力、あなただけ。※ふわふわ卵ロールは、水・木曜(午前11時30分〜)のみ販売。予約可。(玉野のこだわり卵)

「一見シンプルなロールケーキなのに、切ってみるとスポンジがオレンジ色!」この店に売っている1個500円の「こだわり卵」をふんだんに使っていることが、ひと目で分かります。この卵は黄身が濃くて、卵焼きを作ってもオレンジ色に…。そんな卵で作ったロールケーキは甘さもほど良く、ふわふわしていて、一度食べると忘れられない味です。(神戸市、K-K)

ふわふわ ロールケーキでなごみの時間

地元の「通」がおすすめ

の字ロール・いちご(1300円)

大人気の「の字ロール」が、デザイナーとのコラボレーションで、11月にモデル。丸いスポンジを巻く好評のフォームに、ピスタチオやカラメルクリームなどを加え、さらにスタイリッシュで華やかに、たっぷりのイチゴと生クリームを、しっとりスポンジでそっとくるんだ。このバランスも絶妙です。チョコレートスポンジで、流度マロンと、生クリーム、ノールクリームを巻き込んだマロン(写真右)ともども、12月はクリスマスバージョンで。(アンリ・シャルパンティエ)



スポンジがとておいしー! きめが細かくてふわっとしているのに、口の中に入れると、しっとりとける感じ。ひと口食べただけで、と〜っても幸せな気分になります。クリームも甘すぎず、スポンジと一緒に食べると絶妙のおいしさ。あっさりした甘さの中にしっかりとコクもあり、さすがアンリのケーキ! (神戸市、伊野さん)



やさしい後味に河本でも食べたい

伊川谷ロール(1個120円)

地元の手土産、にびったり、一見、ワッフル風ですが、これは真正正銘のロールケーキ。巻いてびっぴり! スポンジとクリームがまさに一体化し、卵や牛乳のコクをしっかりと感じながらも、スーッと消えて、やさしい後味。この独特の余韻で、ファン続出との情報にも納得。二口くらいは食べやすい大きさで、何本でもいけるはず。赤穂のさくら卵を使用した「さくらロール」(写真右・下)、イチゴ・紀州みかん・マロンの3種類を楽しめる、「巻かない」純生ロールケーキ(写真右・上)も、それぞれのスポンジとクリームで魅力的。(洋菓子倶楽部 かれん)

ロールケーキなら、「伊川谷ロール」。姿も味も、ほかほか寄せて付けないおいしさ。神戸西部では、都心のようにおしゃやれでおいしい店になかなか出会えませんでした(神戸市、K-S)

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

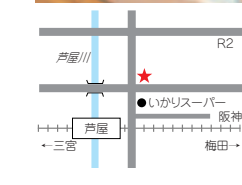
知節さん、知るおじさん

知節さん、知るおじさん

SHOP DATA

アンリ・シャルパンティエ
☎0797(31)2753(芦屋本店)
芦屋市公光町7-110/101/午前8時30分〜午後8時/無休
☎0797(77)8821
ガトーマガザン ヒグチ
☎0798(40)5078
西宮市文学路4-1/10/10/午前8時30分〜午後9時30分/不定休

伊川谷ロール(1個120円)
地元の手土産、にびったり、一見、ワッフル風ですが、これは真正正銘のロールケーキ。巻いてびっぴり! スポンジとクリームがまさに一体化し、卵や牛乳のコクをしっかりと感じながらも、スーッと消えて、やさしい後味。この独特の余韻で、ファン続出との情報にも納得。二口くらいは食べやすい大きさで、何本でもいけるはず。赤穂のさくら卵を使用した「さくらロール」(写真右・下)、イチゴ・紀州みかん・マロンの3種類を楽しめる、「巻かない」純生ロールケーキ(写真右・上)も、それぞれのスポンジとクリームで魅力的。(洋菓子倶楽部 かれん)



フリュティエ コム・シノワ
☎078(334)1576
神戸市中央区元町通3-6/10/午前10時〜午後8時/無休

ボックサン
☎078(391)3955(三ノ宮店)
神戸市中央区元町通3-6/10/午前11時〜午後8時、カフェは午前7時〜午後9時(6時30分L)、年中無休(元日を除く)



玉野のこだわり卵
☎078(782)6115
神戸市東灘区舞子台3-111/21/午前11時〜午後7時、月・火曜定休



カブリンなスポンジが
しっかり自己主張
ふわふわのロールケーキってよくあるけど、こんなにスポンジの存在感があるのは初めて。黄色が強いスポンジは、卵がぜいたくに使われている感じ。見た感じもかわいいでしょ。一見してロールケーキに見えるので、友人の家に持って行くときなどにもおすすめ。(神戸市、K-S)

ロールケーキ(1200円)

「ホテルのロールケーキは、やっぱりおしゃやれ!」と、叫んでしまおうなロールケーキ。表面をカラフルにカラリング、中のクリームからイチゴ、洋ナシ、イエローピーチが顔を出し、それらのフルーツをしっかりと守る、コクのある生クリーム、黄身の強いきめ細かなスポンジの秘密は、通常の倍以上の卵と、さらにそれ以上の卵黄を使っていることとか、地味に見られがちなのロールケーキも、ここではショーケースの中でしっかり自己主張しています。2003年12月末日まで(22日〜25日除く)の販売。一日3本限定。予約可。(ベイリーフ)

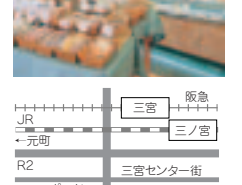
バルテール
☎078(975)9122
神戸市西宮区北町4-3/12/午前10時〜午後9時/無休

洋菓子倶楽部 かれん
☎078(975)9122
神戸市西宮区北町4-3/12/午前10時〜午後9時/無休



ホックサン
☎078(391)3955(三ノ宮店)
神戸市中央区元町通3-6/10/午前11時〜午後8時、カフェは午前7時〜午後9時(6時30分L)、年中無休(元日を除く)

玉野のこだわり卵
☎078(782)6115
神戸市東灘区舞子台3-111/21/午前11時〜午後7時、月・火曜定休



カブリンなスポンジが
しっかり自己主張
ふわふわのロールケーキってよくあるけど、こんなにスポンジの存在感があるのは初めて。黄色が強いスポンジは、卵がぜいたくに使われている感じ。見た感じもかわいいでしょ。一見してロールケーキに見えるので、友人の家に持って行くときなどにもおすすめ。(神戸市、K-S)



カブリンなスポンジが
しっかり自己主張
ふわふわのロールケーキってよくあるけど、こんなにスポンジの存在感があるのは初めて。黄色が強いスポンジは、卵がぜいたくに使われている感じ。見た感じもかわいいでしょ。一見してロールケーキに見えるので、友人の家に持って行くときなどにもおすすめ。(神戸市、K-S)

ロールケーキ(1200円)

「ホテルのロールケーキは、やっぱりおしゃやれ!」と、叫んでしまおうなロールケーキ。表面をカラフルにカラリング、中のクリームからイチゴ、洋ナシ、イエローピーチが顔を出し、それらのフルーツをしっかりと守る、コクのある生クリーム、黄身の強いきめ細かなスポンジの秘密は、通常の倍以上の卵と、さらにそれ以上の卵黄を使っていることとか、地味に見られがちなのロールケーキも、ここではショーケースの中でしっかり自己主張しています。2003年12月末日まで(22日〜25日除く)の販売。一日3本限定。予約可。(ベイリーフ)

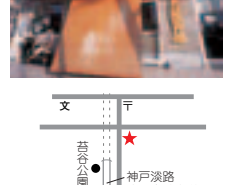
洋菓子倶楽部 かれん
☎078(975)9122
神戸市西宮区北町4-3/12/午前10時〜午後9時/無休

添加物はもちろん、できるだけ砂糖を控え、素材そのものの甘みや味を生かすこだわりの。1998年のオープン以来、特に宣伝はしないが地元客を大切にしているお店です。開店前から行列ができるほどの人気ぶり。2002年のリニューアルで、山小風風の店先がおしゃれ。



ホックサン
☎078(391)3955(三ノ宮店)
神戸市中央区元町通3-6/10/午前11時〜午後8時、カフェは午前7時〜午後9時(6時30分L)、年中無休(元日を除く)

玉野のこだわり卵
☎078(782)6115
神戸市東灘区舞子台3-111/21/午前11時〜午後7時、月・火曜定休



カブリンなスポンジが
しっかり自己主張
ふわふわのロールケーキってよくあるけど、こんなにスポンジの存在感があるのは初めて。黄色が強いスポンジは、卵がぜいたくに使われている感じ。見た感じもかわいいでしょ。一見してロールケーキに見えるので、友人の家に持って行くときなどにもおすすめ。(神戸市、K-S)



カブリンなスポンジが
しっかり自己主張
ふわふわのロールケーキってよくあるけど、こんなにスポンジの存在感があるのは初めて。黄色が強いスポンジは、卵がぜいたくに使われている感じ。見た感じもかわいいでしょ。一見してロールケーキに見えるので、友人の家に持って行くときなどにもおすすめ。(神戸市、K-S)

ロールケーキ(1200円)

「ホテルのロールケーキは、やっぱりおしゃやれ!」と、叫んでしまおうなロールケーキ。表面をカラフルにカラリング、中のクリームからイチゴ、洋ナシ、イエローピーチが顔を出し、それらのフルーツをしっかりと守る、コクのある生クリーム、黄身の強いきめ細かなスポンジの秘密は、通常の倍以上の卵と、さらにそれ以上の卵黄を使っていることとか、地味に見られがちなのロールケーキも、ここではショーケースの中でしっかり自己主張しています。2003年12月末日まで(22日〜25日除く)の販売。一日3本限定。予約可。(ベイリーフ)

「私のお気に入りスイーツ」にあなたも登場しませんか。神戸・阪神間の「極上」パティスリーやスイーツを教えてください。特に「あのフワのおすすめスイーツ」情報、待ってます! 2004年1月27日(火)締め切り。
あて先=http://www.citywave.com/osaka/buono0312/
※採用分には図書券をプレゼント。

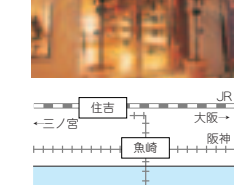
洋菓子倶楽部 かれん
☎078(975)9122
神戸市西宮区北町4-3/12/午前10時〜午後9時/無休

添加物はもちろん、できるだけ砂糖を控え、素材そのものの甘みや味を生かすこだわりの。1998年のオープン以来、特に宣伝はしないが地元客を大切にしているお店です。開店前から行列ができるほどの人気ぶり。2002年のリニューアルで、山小風風の店先がおしゃれ。

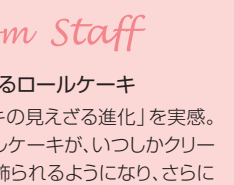


ホックサン
☎078(391)3955(三ノ宮店)
神戸市中央区元町通3-6/10/午前11時〜午後8時、カフェは午前7時〜午後9時(6時30分L)、年中無休(元日を除く)

玉野のこだわり卵
☎078(782)6115
神戸市東灘区舞子台3-111/21/午前11時〜午後7時、月・火曜定休



カブリンなスポンジが
しっかり自己主張
ふわふわのロールケーキってよくあるけど、こんなにスポンジの存在感があるのは初めて。黄色が強いスポンジは、卵がぜいたくに使われている感じ。見た感じもかわいいでしょ。一見してロールケーキに見えるので、友人の家に持って行くときなどにもおすすめ。(神戸市、K-S)



カブリンなスポンジが
しっかり自己主張
ふわふわのロールケーキってよくあるけど、こんなにスポンジの存在感があるのは初めて。黄色が強いスポンジは、卵がぜいたくに使われている感じ。見た感じもかわいいでしょ。一見してロールケーキに見えるので、友人の家に持って行くときなどにもおすすめ。(神戸市、K-S)

ロールケーキ(1200円)

「ホテルのロールケーキは、やっぱりおしゃやれ!」と、叫んでしまおうなロールケーキ。表面をカラフルにカラリング、中のクリームからイチゴ、洋ナシ、イエローピーチが顔を出し、それらのフルーツをしっかりと守る、コクのある生クリーム、黄身の強いきめ細かなスポンジの秘密は、通常の倍以上の卵と、さらにそれ以上の卵黄を使っていることとか、地味に見られがちなのロールケーキも、ここではショーケースの中でしっかり自己主張しています。2003年12月末日まで(22日〜25日除く)の販売。一日3本限定。予約可。(ベイリーフ)

「私のお気に入りスイーツ」にあなたも登場しませんか。神戸・阪神間の「極上」パティスリーやスイーツを教えてください。特に「あのフワのおすすめスイーツ」情報、待ってます! 2004年1月27日(火)締め切り。
あて先=http://www.citywave.com/osaka/buono0312/
※採用分には図書券をプレゼント。