



「buono (ブオーノ)」はイタリア語で「よい・すてき・おいしい」の意味。神戸発のどっぴかりbuonoな情報をお届けする特集です

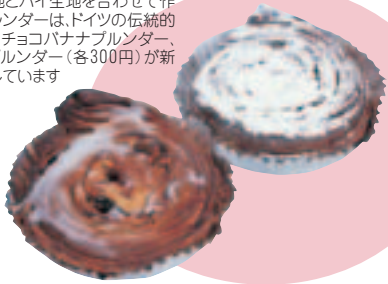


リッチな味わいのヴェネチアーナは、試した?

2月から登場、売り出し中のヴェネチアーナ(150円)は、バターが多いリッチな生地・プリオッシュを、独自の製法でよりソフト感覚なパンに。自家製カスタードと、アラレ糖などのトッピングは、上品な甘みを生み出します。アラレ糖が入ったミルティック(150円)も大人気。実がたっぷりだけでなく、ブルーベリーソースのフォンダンで甘酸っぱい香りが広がります。

3月末には、イタリア人のオーナーが慣れ親しんだ菓子パンを再現した、ボラッカやカラッツが誕生。ボラッカは木イチゴのジャム入り。プリオッシュとパイ生地がダブルで楽しめるカラッツは、酸味の多いグリーンレーズンが味のアクセント。楽しみです! (パニフィチョ シベリ)

▼パン生地とパイ生地を合わせて作られるブルンダーは、ドイツの伝統的なお菓子。チョコバナナブルンダー、アップルブルンダー(各300円)が新顔で登場しています



シティリビング

小ぶりでも食べやすいデニッシュ系のボンボンリュイ(240円)は、春色満載で楽しみがギュッと凝縮。イチゴ&ブルーベリー、プラム&ミカン&洋ナシ、グリオット(チェリーのジャム)&イチゴの相性はどれもグッド。当然、全種類揃えたくなくちゃ。さわやかなグリーンが映える、ピスタチオがたっぷり詰まったボンボンピスタチオ(200円)も、香ばしさとやさしい味がたまらない。トマトソースや、黒ゴマ入りのホワイトソースの上で、ゴロゴロと春の野菜たちの戯演は、ピゼッタ(各300円)で楽しんで、ランチにもぴったりの名品です。(フランジェリー コムシノワ アント オネストカフェ)

フレッシュユキが命! 洋菓子みたいなクリームパン



にっこり笑った顔にも見えるクリームパン(100円)は、自慢の自家製クリームをイン。毎朝作るので、フレッシュで軽やかな味わいは洋菓子のよう。もちっとした、ちよっと面白い食感が楽しめるのは、お米のパンに練乳と小倉かこをはさんだ、その名もミルク金時(90円)。シンプルな玄米ロール(50円)や、本場フランス人も懐かしんだフランススナック・アルザスのピザ(プロッコリー-150円)も絶品。アンチョビで炒めたプロッコリーに「やられた!」って感じですよ。(小麦)

神戸・阪神間のスイーツ情報をお届けしてきた「Buono! KOBE」。今回は、`はずせない、あの有名ベーカリー、にスポットをあてて、スイーツなパンたちを紹介します。*価格は税別。

春爛漫に咲きました! スイートなパンたち

身近ながら奥の深い`あんぱん、にハマるかも?

ドイツパンの老舗・フロンドリーブからは、こだわりの「あんぱん」(120円)を紹介。レーズンパンと同じ生地には、シナモンがたっぷり。そこに和菓子用のあんを1個ずつ丁寧に包み込んで、「あんぱん」という身近なスイーツながら、ただただおいしいと、奥深さを感じるものに。アンズジャム入りのジャムドーナツ(120円)やシナモンパン(120円)、レーズン(500円)、スイートスト(500円)もお試しあれ! (フロンドリーブ)



ふんわり幸せ 春限定の`イチゴミルティ、

春限定のイチゴミルティ(120円)は、クッキー生地のサクサク感と、ふんわり軽いイチゴ風味のホイップクリームで、一口食べれば、幸せ感に包まれます。フリーズドライのイチゴの甘酸っぱさが程よいアクセント。2月に登場と同時に人気者の仲間入りをしたのが、チョコクロ(4個150円)。カスタードコルネとチョコカスタードコルネ(各90円)は軽い食感で、お土産にもぴったり。(ケルン三宮店)



▶十勝産の小豆を使ったあんぱんに定評のあるケルンからは、この春限定でさくらあんぱん(120円)も登場中。パンを割ると、中から顔を出すのはさくらもち!? 白あんに刺繍が入っているのは、桜葉の塩漬け。きりっと塩気が味を引き締めます。

甘すぎずサクサクの、`クリームコルネ、に脱帽

人気のクリームコルネ(220円)には、ここまで1つくらいに、たっぷりの自家製カスタードクリーム。それでも甘すぎず、サクサクと食べていってしまうあたり、思わず「まいった!」。大好評のアップルパイ、ショーン・ボム(220円)や、コーヒー味のパンにレーズンが入ったダノワーズ・カフェ(140円)など、一見シンプルながら、その味わいの深さに脱帽。洋ナシの形がかわいい、洋なしのタルト仕立てや、大きなピーチそのままの白桃のタルト仕立て(各200円)も評判というのも納得のパンたちです。(ピゴの店芦屋本店)



上質なミルクと粒あんのコラボ `極みあんホイップ、に二重マル



自家製のつぶあんと、47%もの乳脂肪が含まれた生クリームがプリオッシュ生地に入った、極みあんホイップ(150円)。上質な牛乳を煮詰めたような`そんな品の良い、やさしいクリームにぞっこん。宝箱のようなチョコ生地からキャラメルクリームがのぞく、キャラメルBOX(130円)も人気。チョコシートとチョコチップを織り込んだひねりん棒チョコ(160円)や、クルミとレーズンの香ばしさが存分に楽しめるメイプルリング(160円)も。(イズベーカーリー北野坂店)



デニッシュ・オンリュイは、ケーキと見まちがえる華やかさ



SHOP DATA

フランジェリー コムシノワ アント オネストカフェ カラフルで豪華なパンとスイーツがズラリ

小麦 シンプルながらも本物志向の石窯焼きパン

パニフィチョ シベリ 天然素材にこだわるイタリア人オーナーの店

フロントリーブ 全国的に知名度バツン、本場ドイツの伝統の味

ケルン三宮店 庶民派の味わいに、幅広い年齢層からの支持あり

ピゴの店芦屋本店 フランスパンと言えば...の、ピゴさんのお店

イズベーカーリー北野坂店 手作りならではのフレッシュさがうれしい

トク三宮本店 ミニクワッソンの量り売りもある、神戸有数の老舗

From Staff 今回のパン特集はいかがでしたか。神戸・阪神間は、日本一、ベーカリーの密度が高い地域といわれているそうで、それだけに、激戦区を生き抜いてきたこだわりやお客さんへの心配りなど、各店から熱い思いが伝わってきました。さて、そんな神戸・阪神間では、最近、移動車でやってくるメロンパン屋さんを見かけるようになりました。あちこちの街角で焼きたての香りが漂い、思わず、あっへふらふら、こっへふらふら並んでしまいます。みなさんも見つけたら、教えてください。(まりこ)