



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

作るのも食べるのも大好き！

パティシエールの幸せスイーツ

ソフトな甘みを引き出す

マインドファクトリー



オーナーパティシエール 今井美香さん
A級ライセンスのレーサーの経歴を持つ今井さん。「命を大切にすることで、毎日食べるほど大好きなケーキも、体のことを考えたものをと、お菓子作りを始めました」



レアチーズでサンドされた小豆は有機栽培の北海道産、豆の味が生きている「有機あずきと抹茶の豆乳レアチーズ」(389円)。ゼリーやパウダーに使った抹茶も、京都・宇治の有機栽培モノ。豆乳のふんわり感が甘みをソフトに感じさせてくれて、食べた後、元気になれるそう。乳酸菌が生きている、成分が濃い無殺菌牛乳を使った「特別牛乳ブランマンジェ」(389円)。キャラメルムース、牛乳プリン、淡雪ムースが何層にも重なり、はかばか食感と、優しいおいしさが印象に残ります。

ブランデーが効いた深みのある大人の味



ル・ショコラ

元・料理研究家の花形薫子さんがオーナーシェフ。小さい頃から大好きなチョコレートを使った「ショコラドール」(420円)がおすすです。中には、チョコムースがたっぷり。甘そう？と思いきや、ブランデーがしっかり効いていて、深みのある大人の味。フォークを入れてと漂う、ココのある香りもたまりません。マンゴーの角切りがゴロゴロ入った「マンゴプリン」(480円)の甘酸っぱさもグレート！



オーナーシェフ 花形薫子さん
「シンプルですが、素材の新鮮さや、ほのかにリキュールを効かせることで、お菓子たちの良さを際立たせたいのです」

食感の面白さがおいしさを際立たせて



お菓子の店 YOSHIKAWA

ドーム型のマロンクリームの上に、メレンゲをかわいくあしらった「栗とクルミのクルスティアン」(480円)。メレンゲのふんわり感と、クリームのなめらかさ、そして、底のビスケットのサクサク感が、なんとも面白い食感。真っ赤なゼリーがチャームアップな「ガトー フランボワーズ」(430円)は、木イチゴの深い味わいと香りが楽しめます。

パティシエール 吉川和子さん
「気持ちの良いさわやかな季節になり、芦屋の街を散歩しながら、一度お店をのぞいてみてください」



健康が気になる女性にうれしい一品

プラス フレッシュ

一つ一つ、クリアカップに入っているのが、ココのこだわり。「白玉あずきの豆乳プリン」(367円)は、「健康が気になる、でも甘いものはやめられない、という女心にうれしい一品。ヘルシーな豆乳プリンに白玉のプリンとした食感、そこに生クリームと小豆の優しい甘さが、ほどよくマッチ。パティシエの宮澤和貴さんが「大事に大事に作っている」思いが、素直に伝わってくる、シンプルで素朴な味わいです。もともと、洋菓子の企画やデザインに携わっていただけに、センスあふれるキュートなケーキたちが待っています。



パティシエール 宮澤和貴さん

「7月に元町から移転してきました。イトインスペースもできたので、ゆっくり過ごしてください」



アマンディーズ



誰が食べてもおいしい「究極」のパイ

「心待ちにしている」人も多いという、定番アップルパイ(945円)が登場。*いつ、誰が食べてもおいしい、という、ある意味「究極」を目指したこのパイ。リンゴの甘さと、サクサクしたパイのマッチングは、決して飽きることのない絶妙さ。定番のアマンディーズ(S1680円)をはじめ、20年前のオープン時から変わらない味を伝える実力派。



製造主任 加藤雅子さん
「素材のおいしさをしっかり感じられる味を目指しています。*大人のティータイム、に味わってください」



ル・プティ・パティシエール

輪切りにして、横に倒したロールケーキ(399円)の上には、びっくりするくらいフルーツがいっぱい。レモンクリームの酸味が効いて、あっさりとしたさわやかな味わいです。この秋は、黄グリと茶グリをふんだんに使った、クリクリーム味のタルト「マロンマロン」(435円)が新登場。夏の間はお休みだった、人気の「焼きチョコと生チョコのタルト」(315円)もお目見え。レアものの、純黒糖クリームシューは、2日前から予約が必要。



オーナーシェフ 浜本一美さん
「かわいいデザインと、健康、旬の素材を使うことを心がけています。おやつ感覚で、いつでも気軽に食べていただきたいです」

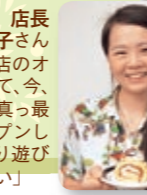


パティシエール 竹田清美さん
「作るより食べる方が好きで、自分が食べたいものを作っています。タルトは、2度焼きでしっかり焼いて、あえて硬めに。わがままにやらせてもらっています(笑)」

びっくりするくらいフルーツがいっぱいのケーキ

Sabio cafe (サビオカフェ)

「マロンのクリームブリュレ」(400円)は、軽い感触のブリュレ生地の中に、濃厚なマロンクリームが詰まったバランスが見事。マロンの味をダイレクトに味わえる「マロンのロールケーキ」(400円)は、生クリームには砂糖を入れず、生地にほのかなブランデーと、カスタード、マロンクリームなどシンプルな構成。上のにせたクリの渋皮煮がポイントに。



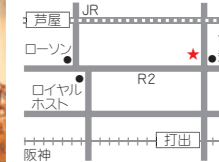
店長 澤順子さん
「夢だったお店のオープンに向けて、今、店舗づくりの真っ最中です。オープンしたら、ゆっくり遊びに来てください」

SHOP DATA

ル・ショコラ

☎0797(35)2228
芦屋市楠町7ノ13 / 午前11時～午後7時、木曜定休
店名にあるように、チョコにはこだわりあり。パレンティンのシーズンは、限定の手作りトリュフが大人気だそう。天気の良い日には、オープンカフェで、フランス仕込みのお菓子とお茶をいただいで(お茶とお菓子のセットで630円)。料理教室も人気。

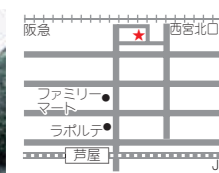
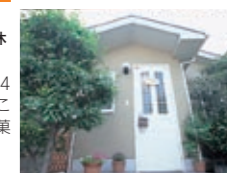
料理教室やオープンカフェも人気



お菓子の店 YOSHIKAWA

☎0797(23)2370
芦屋市大原町23ノ10 / 午前11時～午後6時15分、日・月曜定休

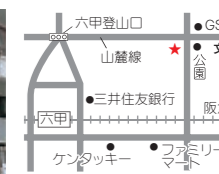
人の心に残るお菓子を



プラス フレッシュ

☎078(845)3779
神戸市灘区高羽町5ノ9ノ16 / 午前10時～午後7時、月・第3日曜定休

新しい店舗でイトインも



アマンディーズ

☎078(861)0008
神戸市灘区篠原北町2ノ2ノ12 / 午前10時～午後8時、不定休

素材のおいしさを味わって



マインドファクトリー

☎078(752)9099
神戸市垂水区青山台5ノ3ノ20 / 午前10時～午後8時、水曜定休

体に優しく、味にも妥協しないケーキ



アンベル

☎0798(74)7808
西宮市柳本町1ノ26 / 午前10時～午後8時、無休

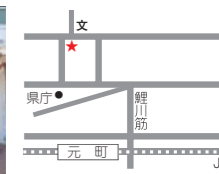
浜本さんのかわいい看板が目印



ル・プティ・パティシエール

☎078(221)0207
神戸市中央区中山手通4ノ20ノ13 / 午前11時頃～午後7時頃(土・日曜は正午頃～)、月曜定休

家庭で気軽に食べたいケーキたち



Sabio cafe (サビオカフェ)

10月オープン！
西宮市田代町19ノ6、コロパシオン101 / 午前11時～午後7時、水曜定休

オープンが待ち遠しい！



From Staff

好きだから「作るのが好き」「食べるのが好き」—そんな思いでお菓子作りを続けるパティシエールたち。見た目の華やかさとは裏腹に、重労働、少ない休み…など過酷な状況にも負けず、挑む姿はかっこいい。

取材して感じたのは、女性の方が男性よりも、発想がシンプルなのかなということ。例えばネーミング。彼女たちは、異口同音に、「いちごの○○○○」のように、わかりやすいものにして話して

いました。「男性の方がロマンチストなのよ」と話すパティシエールもいたり。やっぱり、女性は現実的!? (まりこ)

★あなたのおすすめスイーツを教えてください。
あて先
<http://www.citywave.com/osaka/buono0923/>
※採用分には図書券をプレゼント。