高槻ご当地味めぐり 限定メニューご紹介

このマークが付いているメニューはご当地食堂で食べることができます!

今回の「高槻ご当地味めぐり」には、ここでしか味わえない限定メニューがラインナップ。高槻産の素材を使ったり、地元店舗の方々が工夫して創作した新メニューが盛りだくさん。ご当地食堂で食べられるものもいっぱいです。

しろぼし納豆

(60g)324円[各日限定20袋]

納豆に塩をまぶし、天日干しにした後、片栗粉をまぶし、さらに天日干しして出来上がり。ビールのおつまみ、お茶漬けにぴったり。熱中症対策にもおすすめ!

出展6回目 **納豆屋**〈なっとうや〉

ブルーベリーおいもタルト

(ホールφ約15cm)
1,296円[各日限定7台]

とても甘い紅はるかをタルト生地の上にたっぷりのせて、じっくりと焼き上げ、その上に新鮮なブルーベリーをふんだんに。※その日の仕入れ内容により写真と異なる場合あり

出展4回目 **さつま芋スイーツ専門店 らんらん**

梶原産白子筍の肉巻き

843円[各日限定25食]

高槻・梶原で獲れた風味豊かでやわらかい白子筍(たけのこ)をジューシーな国産豚バラ肉で巻いて焼き上げた逸品。歯ごたえの良さも楽しんで。

出展6回目 **高崎流居酒屋道場**〈たかさきりゅう いざかやどうじょう〉

フロマージュ ミルティーユ

(1個)400円[各日限定30個]

高槻市産の大粒のブルーベリーとあっさりとした味に仕上げたベイクドチーズケーキにサクサクのシュクレ。3つの食感が楽しめるおいしさをどうぞ。

出展3回目 **パティスリーシエール**

服部白瓜のぬか漬け

(半割1本)410円

高槻市内の農家さんによって作られた高槻の特産品・服部白瓜を特製のぬかに漬け込んだ前村食品の自信作。あたたかいご飯に、お茶受けに、酒のアテに!

出展5回目 **前村食品**〈まえむらしょくひん〉

秋の味覚弁当

1,404円

秋の旬の素材を二段重ねに。松茸ごはんをはじめ、おかずも一品一品、味源の特製の味付けで丁寧に仕上げているお弁当。贅沢なおいしさが楽しめる。

初出展 **味源**〈あじげん〉

高槻市産ブルーベリーのアメリカンマフィン (1個)350円

高槻産ブルーベリーをたっぷり使い、さらにクリームチーズも焼き込んだリッチなマフィン。淹れたての香り高いコーヒーとご一緒に!

出展8回目 **自家焙煎コーヒー マウンテン**

完熟マンゴーホイップ

230円[各日限定100個]

やわらかくしっとりと焼き上げた特製コッペパンに完熟マンゴーならではの酸味と甘みの効いたジャムとホイップを合わせた絶妙なハーモニーを楽しんで。

14日～17日出店 出展2回目 **ゆうきぱん**

カフェirodori特製 高槻ハニーふわとろフレンチトースト

各500円

卵液(アパレイユ)に18時間漬け込んだふわトロフレンチトーストに、高槻産のはちみつと寒天をトッピングした味めぐり限定メニュー。

初出展 **カフェ irodori**〈カフェ いろどり〉

西武高槻店4階催事場に
37店舗が大集合!
9/14(水)～20(火)
※最終日は午後5時にて閉場

高槻ご当地味めぐり

カフェ irodori〈カフェ いろどり〉 初出展

卵液(アパレイユ)にバゲットを18時間程度漬け込んだ種をふわとろに焼き上げ、アイス、生クリーム、フルーツソースをトッピング。

カフェirodori特製 ふわとろフレンチトースト
(スイーツタイプ・プレーン)750円

高槻市高槻町11-23
072-681-0078

T's★Diner 高槻本店〈ティーズ スター ダイナー〉 出展7回目

バーガーGP1位など数々の賞を受賞!高槻寒天BBQソースや高槻エッグを使用するなど、地産地消にこだわるバーガー店。

高槻エッグバーガー 853円
ソフトプレッツェル 324円

高槻市城北町2-11-5 南園ビル1F
072-672-0721

カトマンドゥカリー PUJA〈プジャ〉高槻本店 出展7回目

北摂で話題のネパール人シェフが作るカレー店からは、人気のバター、マサラのカリーとチーズナンなどが並ぶ。デザートのカシミールナンもぜひご賞味を!

バターとマサラのカレー&ナンセット 756円
バターとマサラのカレー&チーズナンセット 972円
ほかテイクアウトも有り

高槻市郡家新町1-30
072-681-0990

山源〈やまげん〉 出展2回目

自慢のシャリと玉子焼きで創業50年を迎える山源。今回は和風ステーキソースで味付けした新商品の黒毛和牛のミニちらし寿司を。

黒毛和牛ミニちらし寿司 680円

高槻市大冠町3-23-8
072-674-3834

國乃長〈くにのちょう〉寿酒造 株式会社 出展8回目

冬に造って春に火入れした「とんださけ」。一夏寝かせて適度に熟成したこの時期にその風味を損なわないように生詰めした逸品。

とんださけ 純米吟醸 ヒヤオロシ (900㎖) 1,728円

高槻市富田町3-26-12
072-696-0003

ミートモリタ屋 北園本店 初出展

黒毛和牛と京都もち豚を贅沢に使い、お肉と相性の良い甘みの強い淡路島産の玉ねぎでジューシーに仕上げた逸品。

お肉屋さんのミンチカツ (1個)200円
モリタ屋特製コロッケ(1個)100円

高槻市北園町14-7
072-682-3529

のりまきのすけ 出展3回目

キンパ類はすべてオリジナル。ここでしか味わえないさっぱりした味。初登場のプルコギ丼、ビビンバもこの機会にぜひ味わってみては?

焼肉を巻いたキンパのすけ(1本) 432円
焼肉どんぶり プルコギ丼 735円
韓国の混ぜご飯 ビビンバ 735円

高槻市川添2-1-3 川添ショッピングセンター1F
072-695-7881

味源〈あじげん〉 初出展

人気のおこわはもち米100%で3つの味が楽しめる。ごはんに合う甘辛の鯛のあら煮は、実演販売で。他に人気の角煮もおすすめ!

おこわ(うなぎ・松茸) 486円
(山菜) 432円※3つセットで1,296円
角煮(300g)864円、**鯛のあら煮**864円

高槻市高槻町19-9
072-669-9751

藤熊〈ふじくま〉 出展3回目

淡路産の甘い玉ねぎをふんだんに使用した練り天。大根おろしとポン酢でいただくのがおすすめ。

玉ねぎたっぷり天 (1個)297円

茨木市宮島1-2-1
072-636-1232

自家焙煎コーヒー マウンテン 出展8回目

※写真はイメージです。

コーヒーのプロがドリップする期間限定のスペシャルティコーヒーは、まるでワインやフレーバーティーのよう。未体験のおいしさをぜひ。

一週間限定のスペシャルティコーヒー「ドミニカ・プリンセサ・ワイニー」 (100g)864円(1杯)600円

高槻市芥川町2-8-21
072-681-2351

明石夢工房〈あかしゆめこうぼう〉 初出展

明石だこを使用した自慢の逸品。ふわとろの食感とかつおダシ汁とのコラボレーション。本場の味をこの機会に味わって。

あかし玉子焼(8個)540円
※高槻市は明石市と「観光に関する都市間協定」を結んでいます。

明石市花園町3-13 (国道2号線沿い)
078-929-1188

畑中農園 惣介蔵〈はたなかのうえん そうすけくら〉 出展6回目

「自然いっぱい、原いっぱい、笑顔もいっぱい」を信条にどぶろくを製造。濾さずにびん詰めしたもろみがやさしく香る。

どぶろく原いっぱい (300㎖) 801円
原いっぱい あま酒 (720㎖) 851円

高槻市大字原1496
072-647-8258

ふすまっくす 松岡表具店〈まつおかひょうぐてん〉 出展7回目

18日～20日出店

高槻市のキャラクター「はにたん」とコラボしたオリジナルグッズ。ほかにもおしゃれな鵜殿ヨシ紙のオリジナルグッズも!

ヨシから生まれたエコ箸 はにたんバージョン
(お子様用 1膳) 540円
はにたん×ヨシ紙シリーズ
ハガキ(5枚組)一筆箋(10枚組) 各324円

高槻市栄町4-16-1
072-693-2326

遊心〈ゆうしん〉 出展2回目

お菓子で健康に。そんな想いからできた遊心のシフォンケーキ。今年はタピオカ粉配合でもっちりシフォンに仕上がっている。

モチモチタピオカシフォン
(イチゴミルク・カフェオレ・紅茶など)
(1ホール)各540円

高槻市上田辺町3-9
072-601-6660

パティシエール UTAKO〈ウタコ〉 出展6回目

コクのある生地の表面にかかったレモン果汁入り糖衣がアクセント。ほかにも旬のフルーツを使い、ていねいに作ったタルトやケーキが人気。

ウィークエンド(1本) 631円

高槻市富田丘町13-18
072-601-6175

パティスリーシエール 出展3回目

一番美味しい旬の食材を提供。定番のロールケーキは、高槻産米粉「さざめ雪」を使用し、醤油を練り込んだ生地とあっさりとした生クリームが相性ぴったり。

米粉しょうゆロール (1本)970円

高槻市西真上1-32-10 YDビル1F
072-685-6060

納豆屋〈なっとうや〉 出展6回目

高槻市随一の納豆メーカー。納豆菌にこだわり、有機認証取得の石川県産アヤコガネを使用した中粒サイズの納豆「昔物語」ほか、丹波黒豆納豆も人気。

納豆昔物語(90g) 173円

高槻市川西町2-7-10
072-681-4574