

{ bonbon }

### 奥深いハーモニーの 独創的なボンボン

宝石のようなボンボンを手掛ける中村有希さんは、オーストラリア・パースで活動するショコラティエール。デビットソンプラムや「森のキャビア」と呼ばれるフィンガーライムなど、現地の伝統食材との掛け合わせが新鮮。「オーストラリアンセレクション」2,160円。



**Nakamura Chocolate**  
(ナカムラ チョコレート)

神戸市東灘区岡本2-5-16  
営/11時~18時半  
月曜定休(2/12は営業)

☎078-940-1637  
<http://www.nakamura-choco.jp/>  
Instagram@nakamurachocolates\_japan



CLグルメ部 Instagram更新中 citylife-gourmet

# CHOCOLATEとSWEETS

素材に温度、味のバランス…。パティシエやショコラティエのこだわりを詰めた渾身の作品の数々をご紹介します。

WE LOVE IT

{ bonbon }

### フレッシュな香りを 一口目から余韻まで

カカオの新鮮な香りを大切にしたい、と賞味期限を7日間に設定。パッションフルーツ×ミルクチョコやキャラメルシナモンバナナ×ビターチョコなど、「お勧めボンボンショコラ12粒入り」は3,380円。箱入り商品の底にはタブレットチョコがサービスで入るサプライズも。



**chocolatier Yasuhiro Seno KOBE**

(ショコラティエ ヤスヒロ セノ コウベ)

神戸市中央区御幸通2-1-26  
営/11時~19時(日曜は18時まで)  
月曜、第1・第3火曜定休(2/12は営業)

☎078-862-1890  
<https://www.yasuhiro-seno-kobe.com/>  
Instagram@yasuhiro-seno\_kobe\_official



{ gateau }

### 紅茶とショコラの 極上マリアージュ

西洋菓子の高いデザイン性と細部にまでこだわった食感が見事に調和をみせる同店のスイーツの数々。なかでもヴァローナ社やカカオバリー社といったフランス産チョコレートを使用したムース系ケーキの充実が心が踊る。

ミルクィなホワイトチョコと甘酸っぱいフランボワーズのゴールデンコンビ「フランボワーズブラン」480円。



{ terrine }

Bean to Bar 専門店の  
冬のスペシャリテ



カカオ豆から板チョコになるまでの全工程をショコラティエが責任で行うビーン トゥ バーチョコレートのおいしさをしっとり濃厚なテリーヌに。珈琲か紅茶付で1,080円。

小麦粉を使わず、上質な卵とバターでシンプルに仕上げた、冬限定のスペシャリテ「テリーヌショコラ」。カカオ豆本来の個性を活かした定番のタブレットや注目のスーパーフード・カカオニブもギフトに最適。

**ICHIJI** (イチジ)

芦屋市業平町1-20  
営/11時~20時  
火曜定休、祝日は営業(2/12は営業)

☎0797-69-6388  
<https://ichiji.net/>  
Instagram@ichiji\_chocolate



濃厚なショコラとブラックベリー  
のムース、香り高いアールグレイ  
ブリュレを重ねた「ソルティレ  
ジュ」520円。



**GIVERNY**  
(ジベルニー)

西宮市北名次町10-12  
夙川サニーガーデンB1F  
営/10時~19時  
水曜定休(2/14は営業)

☎0798-74-5007  
<http://giverny-patisserie.com/>

