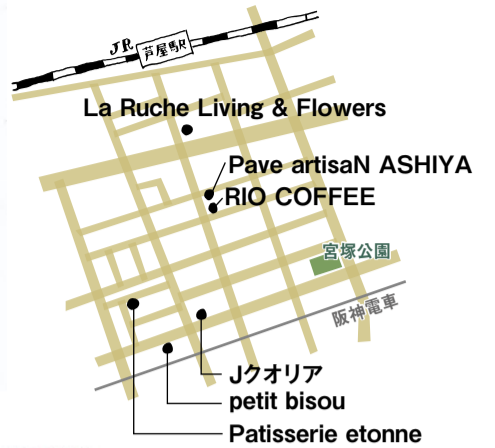


芦屋さんぽ

JR 芦屋駅周辺

多くの人で賑わう商業施設と閑静な住宅街が共存するJR芦屋駅周辺。有名店出身のシェフが手がけるスイーツや、職人による仕事が光るインテリア店など、実力店が立ち並ぶ。上質を感じる大人のさんぽを楽しんで。

イラスト/浅田めぐむ 取材/前出安洋



職人が一つひとつ手掛ける座り心地の良い椅子

木と工房家具 Jクオリア

大阪の材木店が手掛ける木のインテリア雑貨店。店主が全国の工房を訪れ、ステーションナリーやおもちゃ、食器などの生活雑貨や椅子やテーブルなどインテリアをセレクト。作り手の想いや、風合いなど手づくりならではの良さを感じてみて。

●芦屋市茶屋之町10-7-1F
 営/11時~18時 月・火曜定休
 TEL.0797-32-1010 <http://www.j-qualia.jp/>



細部にまでこだわった様々なアイテムが並ぶ。



La Ruche Living & Flowers ラルーシュ

季節の多彩な植物をはじめ、生活雑貨を集めた花と雑貨のセレクトショップ。植物は小ぶり、派手すぎず、日常使いに適したものを。食器やアクセサリーなどの北欧雑貨やステーションナリーも揃い、暮らしをトータルでプロデュース。

●芦屋市茶屋之町2-14-101
 営/10時~19時 日曜定休(5/13は営業)
 TEL.0797-25-9815 <http://laruche-ashiya.com/>

暮らしを彩る「森の中のセレクトショップ」



5月はシャクヤクや紫陽花、グリーン系の植物が見頃を迎える。

芦屋Premium blend(486円)
 甘さと酸味、苦みのバランスが整ったおすすめブレンド。



こだわりのコーヒーを気軽に



RIO COFFEE リオ コーヒー

店主の八木さんが世界中の農園に足を運び、目利きしたこだわりの一杯が楽しめるコーヒーショップ。同じ国でも農園が違えば個性や味も異なり、豆がもっている特徴を最大限に引き出した新鮮なコーヒーを届けてくれる。

●芦屋市茶屋之町4-12-104
 営/10時~19時 火曜定休
 TEL.0797-26-6667
<https://ashiya-rio.jp/>



手前)いちごのタルト(540円)
 奥)ランプラス(496円)

Patisserie etonne

パティスリーエトネ

様々な名店を渡り歩いた多田シェフが手掛けるパティスリー。「華やかさや流行よりも、親しみやすいスイーツを作っていきたい」という姿勢のもと、シェフ一押し「ランプラス」をはじめ、丁寧につくられたケーキや焼き菓子が並ぶ。

●芦屋市大槻町5-21
 営/10時~19時 火曜定休
 TEL.0797-62-6316

素材や味にこだわった親しみやすいスイーツ



フランスの小さな工房をイメージ



Pave artisann ASHIYA パヴェ アルチザン アシヤ

「食とライフスタイルの提案」を行うお菓子とお茶のセレクトショップ。ラボで焼き上げる米粉のオリジナル焼き菓子や、フランス産の紅茶をはじめ、味や食感、製法にもこだわった商品が並ぶ。5月からはお菓子や紅茶に関するワークショップも開かれる。

●芦屋市茶屋之町4-13
 営/9時半~18時 火・水曜定休
 TEL.0797-62-9410

優雅にティータイムを



焼き菓子・時計回りに)米粉のオレンジのクグロフ(1,512円)、マカロンピスタチオ(291円)、ブルドネージュ(756円/8個入り)
 紅茶・左から)スリランカ産の紅茶パシラティー、スプリングフラワー、フォレストベリー(各1,620円)



パッケージもかわいらしくギフトにもおすすめ。

●芦屋市大槻町7-8
 営/11時~19時 無休
 TEL.0797-34-6101
<http://www.petitbisou-ashiya.jp/>



petit bisou プティビス

フランス語で「ほっぺにキスのあいさつ」と愛らしいネーミングの焼き菓子店。砂糖細工の上品なデコレーションに、小ぶりのフォルムがかわいらしいカップケーキをはじめ、パティシエが一つひとつ丁寧に手掛ける焼き菓子が並ぶ。上品な味わいで、素敵なティータイムを演出してくれる。