

BAKED SWEETS

CLグルメ部Instagram更新中
 citylife-gourmet

神戸・阪神間の個性光る焼き菓子



焼き立てが美味しいのはもちろん、日ごとに深まる味わいも焼き菓子の醍醐味。
 ひとつずつ、ひと口ずつ、じんわりと噛みしめたい。



AMERICAN BAKE

青い蜂 <あおいはち>

マンションの鉄扉の向こうに
 現れる大人のバイクショップ **8**

「8」のプレートが付いた扉を開けると、隠れ家BARのような雰囲気にドキッ。やんちゃなアメリカンバイクのイメージを覆す、お酒やスパイスの効いた大人な焼き菓子が並ぶ。野性味のある力強い粉を使い、食感やボリュームはアメリカ譲り、甘さは日本人好みの理想形。

 神戸市中央区中山手通2-18-10
 営/11時~18時
 不定休
 ☎078-585-7289
 Instagram@bluebeebake



アメリカンバイクの定番・キャロットケーキ
 税別380円(写真右)と、オレンジクリーム
 チーズマフィン税別320円(左)。



おしゃれだけれど上品過ぎない、お腹もガツンと満たされる焼き菓子の数々。洋酒と楽しむという男性客も。



aco's

焼き菓子屋 aco's <アコス>

シンプルな王道菓子にも
 忘れられない個性がキラリ

フィナンシェやシフォンなど、馴染みのある菓子ほど、クオリティの高さにハッとさせられる焼き菓子店。素材選びに妥協がなく、時には沖縄まで生産者を訪ねるほど。金・土の店頭販売は「目移りするくらい焼き菓子」と店主が話す通りの品揃え。オープン時間を目掛けて行きたい。



厚みのあるバスク生地に香り豊かな沖縄・南大東島のラム酒を効かせたカスタードクリームがたっぷり。ガトーバスク
 1,000円、カット250円。冬季限定。

 テイクアウトのお客さんが9割近いが、店内に併設するイトインスペースでほっこりブレイクもオススメ。



神戸市中央区橋通3-3-6
 営/11時半~売り切れ次第
 日曜・月曜定休
 (火・水・木曜は予約受け渡しのみ)
 ☎078-351-0309
<http://www.assistem.com/acos/>



工房窓口オープン日のタルトは季節の果実と一緒に焼き込んだものを中心に3種。1カット432円。

VIVANCE

菓子工房VIVANCE <ビバンチェ>

フルーツの凝縮感を味わえる
 焼き込みタルトにファン多数

兵庫県産小麦を使った焼き込みタルトが評判の工房。サクリとした厚めのタルト生地と加熱した果実のハーモニーが絶妙。お取り寄せや予約のほか、月に数回、様々な焼き菓子を店頭販売。出来たてだけでなく、2~3日目に引き出される、奥深い焼き菓子の魅力も堪能して。



ナポリ菓子のスフォリアテッレだけはイタリア産の粉を使用。中にはリコッタチーズではなくダマンド生地とドライフルーツを入れている。パリパリ食感が持続するのでギフトにも最適。

 神戸市灘区大石東町2-2-10
 営/13時~18時
 不定休
 ☎078-855-5785
 Instagram@vivance2011