

café licht <カフェリヒト>

光溢れる癒しカフェでのんびり過ごすおやつ時間

フードコーディネーターとして活躍していたオーナーが今年3月に念願のカフェをオープン。「関西人やから粉もんにはこだわります」と、朝早くから店内で焼き上げる菓子を充実させた。光が差し込む店内でサイフォンコーヒーとともにのんびり味わいたい。



4種の粉をブレンドした人気のスコーン。一口ごとにザクザク、ホワッ、プチッと変化する食感に感動! 250円〜。



素朴な生地に、ほんのりココア風味のアイシング。時折、マロンガラスの大人味が広がる仕掛け。季節のパウンド(イトイン430円、テイクアウト380円)。

神戸市中央区中山手通7-2-1
営/7時~17時
(変更の場合あり。要確認)
月曜・火曜・水曜定休とそのほか不定休

☎070-1768-1188

Instagram@cafe_light



土台のタルトには玄米粉、トップのクランブルには米粉を使用。丹波栗のタルト。基本はカット売りで1/8Piece300円。

キャラメルナッツの玄米粉タルト300円。さつまいものクッキー250円。クッキーのエディブルフラワーは神戸の農家さんから。



kinun.

米粉sweets kinun.<キヌン>

米粉に季節を吹き込む
小さなアトリエのお菓子

店主の地元、愛知県田原市の米粉・玄米粉と神戸産の旬の食材を使ったスイーツが人気の可愛らしい工房。オープンデーには玄米粉を使った季節のタルトや米粉のクッキー、シフォンケーキ、プリンなどが揃う。イトインは席数が少ないため要予約。



神戸市中央区中山手通7-20-12
営/火曜12時~18時、
水曜12時~20時
月曜・木曜・金曜・土曜・日曜休(来年から
日曜・月曜・火曜定休に変更予定)

☎090-9981-0917

Instagram@kinun.v



選べるスプレッドの塩バター&オリーブオイルは、甘いものが苦手な友人とお客さんのアイデアを取り入れた隠れ人気アイテム。



プレーン、チョコ、アップル、黒糖から2種類のスコーンとスプレッドも2種類選べるモーニングセット。サラダドリンク付580円。

nico cafe <ニコカフェ>

ゆるマクロビカフェで
素敵な一日のスタートを

ハワイのワフッと大きめのスコーンが大好きという店主。マクロビに造詣が深く、調味料アドバイザーの顔も持ちつつも、堅苦しいことは抜きゆるい雰囲気が心地よい。朝はオープン直前の焼き立てスコーンでモーニングを。ランチに+100円で追加できるのもうれしい。スコーンはテイクアウトのみの利用も可能、150円〜。



西宮市段上町4-7-11
営/9時~15時
日曜・月曜・祝日定休

☎0798-55-7112

Instagram@nicocafenigawa



ELEPHANT RING

<エレファントリング>

笑顔にしたい人がいるなら
知っておきたいやさしい味

熟練職人の技術とレシピを受け継ぎ、今年10月に芦屋にオープン。店内で1本1本手焼きするバウムクーヘンは一日9本焼くのが限界だそう。類を見ないしっとり食感とやさしい甘さは、膨張剤、保存料、乳化剤不使用のこだわり生地と丁寧な手しごとが生み出す本物の味。



高さ3cmと6cmの2サイズ。
生地本来の風味を楽しんでほしいからと、シュガーコーティングなどはなし。各2,160円、3,780円。



芦屋市大樹町4-20-1
営/10時~18時(売り切れ次第終了)
火曜定休

☎0797-61-8882

Instagram@elephant_ring



カットタイプやバウムクーヘンを使ったラスクやフロランタンは気軽ながらも気の利いた土産にぴったり。

豆腐と豆乳を贅沢に使ったもちりとしたドーナツにはきび糖のやさしい甘さがマッチ。こちらも卵とバターは不使用。200円。

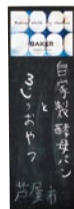


BAKER

<バイカー>

自然の恵みを生かした
やさしいおやつ

小さな子どもから、大人まで安心して食べられるように、と保存料や添加物を使わず、誠実な素材選びが伝わる焼き菓子とパンが15種類ほど並ぶ焼き菓子工房。人気のシュトーレンは自家製レーズン酵母で作られた香り豊かな生地。スパイスを使わないやさしい仕上がり。



芦屋市大東町10-12
芦屋浜センター内
営/10時~15時
不定休

Instagram@baker_masako



卵やバターを使わず、全粒粉の香りを生かしたサクワ食感のスコーンは外国人リピーターが多い。200円〜。蜂蜜のやさしい甘さが人気のワッフルは180円〜。