

／ 総持寺 ／

**焼き芋と果物のスイーツ研究所
ごつつおさん**

スイーツポテトのパイと
焼き芋を練り込んだクッキー

おいしい焼き芋を使ったスイーツが人気の同店から、新メニューが登場。スイーツポテトがたっぷり入ったパイは、サクサク&しっとり食感で、ミルクティーと相性抜群! また一度焼き芋にして甘みを引き出してから、生地練り込んだクッキー「おいもドキ(240円)」も風味が感られる。隠れ人気NO.1の「焼き芋の干したん(380円〜)」は日本茶と一緒にゆっくり味わいたい。

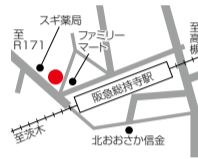


スイーツポテトパイ(1つ280円)。おいもの甘みがgood!



阪急総持寺駅前にあり、甘太くんやシルクスイーツなどの焼き芋も大好評。

茨木市総持寺駅前町5-29
(阪急総持寺駅 徒歩20秒)
営/10時~19時
日祝定休
☎072-646-8898



とにかく酸っぱいのだが、バニラのメレンゲで作ったスティックとアーモンドが入ったヌガティーンというキャラメルで、カリッとした食感と甘みをプラス。このバランスが絶妙!!!

／ 摂津富田 ／

**パティシエール
UTAKO** (ウタコ)

父の畑の無農薬レモンで作った
タルトは酸っぱくて美味しい

焼き菓子をこよなく愛し、フランスでの修業経験もあるUTAKOさんのタルトにはファンも多い。定番のイチゴやフルーツもオススメだが、イチオシは鹿児島から届くレモンで作る「お父さんのレモンタルト(420円)」。

昔、フランスで修業していたお店で作っていたほろ苦いスコリー(260円)やアールグレイメレンゲ(140円)のほか、人気のウィークエンド(160円)やクグロフの(210円)プチバージョンも人気。

高槻市富田丘町13-18
営/11時~20時
火曜定休

☎072-601-6175



さつまいものタルト(356円)は2月いっぱいまで楽しめる!

／ 茨木 ／ **お菓子の工房 柘夢**

素材にこだわったタルトや
種類豊富な焼き菓子が人気

よつ葉バターや北海道産生クリームなど、安全な国産の素材にこだわったスイーツが楽しめる柘夢。焼き菓子が豊富でパウンドケーキやクッキーもバリエーション豊富。見た目インパクト大の石焼ショコラ(356円)は、フランス産の有機チョコレートと生クリームを焼き上げた逸品。



焼き菓子で一番人気の金と銀のフィナンシェ。金はバター風味で、銀はアーモンド風味(各162円)。かわいいアイシングクッキー(各324円)は贈り物にもおすすめ!

茨木市稲葉町3-5
営/10時~20時
月曜定休(祝日は営業)
P2台有り

☎072-630-0777
<http://www.tohmu.com/>



／ 茨木 ／

キャリエール ヒデトワ

この季節限定のブラウニーや
タルトレットフロランタンに注目

バレンタインのギフトにもおすすめなのがブラウニーとブラウニーの間にサクサクの生地と生チョコをサンドしたガトーカレ(4個入り860円〜)。ほかにもひと口サイズのかわいいタルトレットフロランタン(各140円)や焼きモンブラン(各260円)、和三盆ラスク(2枚入り110円)など、おいしい焼き菓子がいっぱい。



ガトーカレは2/1(金)~販売



フロランタンはゴマやピスタチオ、ココナッツ、塩など様々な味がある



ひっきりなしにお客さんが訪れる人気店。

茨木市真砂1-10-11
営/10時~20時
不定休

☎072-638-5298



《 焼き菓子に合う紅茶とコーヒーを教えてくださいました! 》



メープル&ストロベリーとアールグレイショコラの紅茶がおすすめ!

いろんなフレーバーティーを
好きなだけ楽しむスタイル

スリランカのみレスナティーに果物やチョコレート等のフレーバーをプラスした紅茶が楽しめるお店。常時80種類以上が並び、カフェではホットティーフリー(1,080円)で様々なテイストを好きなだけ味わうことができる。銅板で焼くホットケーキもおすすめ!



キューブ型のフレーバーティーは11パック入って745円。ネーミングも楽しいのでギフトにもぴったり。

／ 高槻 ／

Echelon Tea House 高槻
(エシュロン ティー ハウス)

高槻市上田辺町6-24
営/11時半~19時
無休(臨時休業あり)

☎072-681-8477
facebook/Echelon Tea House 高槻



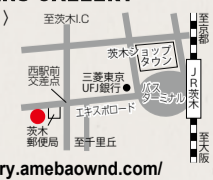
ティンアウトで淹れたてを味わえる(300円)

／ 茨木 ／

KASHO COFFEE BEANS GALLERY
(カショー コーヒー ビーンズ ギャラリー)

茨木市中穂積1-1-36 1F
営/月~金10時~19時、
土・祝日11時~18時 日曜定休

☎072-624-2134
<https://kashocoffeebeansgallery.amebaownd.com/>



茨木で30年続いている
焙煎珈琲店が装い新たに

2代目であるショップディレクターの三崎さんが選んでくれたのはフルシティローストの「珈匠(100g450円)」。香り高く、酸味が抑えられているので、フルーツのタルトとの相性は抜群。コーヒーが苦手な人にも飲みやすいように、長年いろいろ試してたどり着いた究極のブレンドだ。