



前/モンブランタルト 5号 2,800円~(税別)
 後/マロンケーキ
 4号 2,200円~(税別) 5号 2,800円~(税別) 6号 3,400円~(税別)
 茨城県産の栗をたっぷり使った大人も子どもも楽しめるケーキ。
 3日前までに要予約。



左/TiBi 120円(税別) 国産クリームチーズとカマンベールを使用。濃厚なココとシチリアレモンの香りが贅沢なスイーツ。
 右/Citron 190円(税別) 瀬戸内産レモンピールを使用し、とにかく“しっとり”とした食感のレモンケーキ。ペロリと食べてしまいう爽やかな風味がクセになる。



ひよっこ 120円(税別)
 モリタ屋オリジナル京都牛乳、桜卵、北海道産上白糖と国産素材を使用。口当たりがなめらかでとろとろ感が堪らない。

モリタ屋から新スイーツブランド
COCONOMIが誕生

北摂にスーパーを6店舗、飲食店を5店舗展開する「モリタ屋」が今年4月に新たなスイーツブランド「COCONOMI」をスタート！
 スイーツ作りにかかる想いを取材してきました。

✦ 本格スイーツをスーパーで手軽に

スーパーモリタ屋のコンセプトは「健康で長生き、豊かな食生活の提供」。そのコンセプトをより突き詰めるため、今回新たにスイーツブランドを立ち上げたという。「お客様に購入いただくものは極力どのような商品なのかを把握できているものを提供したい」と語るのはスイーツブランドのシェフパティシエの丹生屋さん。老舗洋菓子店で13年勤務、パティシエとしての経験から生み出されるスイーツはどれも美味。粉はしっかりと口だけが良いものを厳選、こだわりの京都牛乳や卵、フルーツなど店頭にも並び上質な商品を使用しながらも価格は抑えられている。設備面では「BACKEN」という全国のパティシエが憧れる本格的な窯を導入。密閉性が高く、火が均等にまわり、驚くほどふっくら&しっとり焼き上がる。随所にこだわりが見えるCOCONOMIのスイーツ、これは暮らしの中に取り入れたい商品だ。



(上)これが「BACKEN」の窯。3種類の火で菓子に合った丁度良い焼き加減に。
 (左)富田店がセントラルキッチンとなり、各店にスイーツが運ばれる。
 (右)デコレーションも秀逸で見た目から楽しめる。

New Sweets
 秋の新作スイーツ



鳴門金時ポテト
 1個150円・2個280円(税別)
 徳島県産鳴門金時をふんだんに使用し、鳴門金時の上品な甘さとバター風味が絶品のスイートポテト。なめらかな口当たりでほどよい甘み。

焼きドーナツ 各150円(税別)
 チョコレート、マロン、バナナ、オレンジ、チョコチップ、抹茶の6種類をご用意。



Present
 ギフト



クッキーとフィナンシェのギフトも提供可。3日前までの要予約。
 フィナンシェ3個&クッキー2個 1,400円(税別)
 フィナンシェ6個&クッキー3個 2,500円(税別)

クッキー 400円(税別)
 チョコチップ、カカオ、バター、アールグレイ、カフェの5種類。小麦粉とバターなどシンプルな材料で食感はサクサク。



Comment

COCONOMIが目指すのは、おやつ感覚で食べてもらえるスイーツ。日々の生活の中にちょっとした幸せをお届けできれば嬉しいです。添加物は極力使わず、シンプルな材料を使って安心安全なものを作っています。洋菓子店と変わらないものを、おやつ感覚で食べていただきたいので価格にもこだわりました。



シェフパティシエ 丹生屋さん

京都製菓技術専門学校卒業後、老舗洋菓子店に入社し、28歳でシェフパティシエに就任。大阪府洋菓子コンテスト 船細工部門 最優秀賞、JAPANケーキ賞 船細工部門 銅賞。2018年10月よりCOCONOMIシェフパティシエとして勤務。

モリタ屋 MEAT MORITAYA スーパーマーケット	聖ヶ丘店 高槻市寺谷町29-11 営業時間/9時~21時半 TEL.072-689-2941	北園本店 高槻市北園町14-7 営業時間/9時~23時 9時~22時(日曜) TEL.072-682-3529	富田店 高槻市富田町1-6-17 営業時間/9時~23時 9時~22時(日曜) TEL.072-697-2911	大塚店 高槻市大塚町2-1-28 営業時間/9時~22時 TEL.072-673-6129	栄店 高槻市栄町4-15-8 営業時間/9時~22時 TEL.072-694-2949	南平台店 高槻市南平台3-27-10 営業時間/9時~21時 TEL.072-697-3329
---	--	--	---	---	---	---