

茨木おいもグルメフェア

2019 11/8  → 12/8 

茨木産のさつまいもを使った「おいもグルメ」が楽しめる「茨木おいもグルメフェア」が今年も開催されます。41の参加店で、スイーツやパン、ランチなど様々なメニューが登場。スタンプラリーやInstagram企画など、イベントも目白押し。この時季だけ味わえる「おいもグルメ」をお楽しみください。

茨木おいもグルメフェア参加店の一部紹介

ケーキやタルト、パンにカレーまで。
変幻自在にアレンジされた「おいも」の実力に注目。

Sweets



ちよっぴりオトナのスイートポテト 350円

日替わり店主BAR【茨木ラマン】

さつまいもの定番スイーツを、香り豊かなラム酒を効かせてアレンジ。ラム酒の風味を感じるちよっぴり大人な味わいに。



里の秋、米粉のシフォン 320円

ボン・ネージュ

さつまいもを織り込んだ米粉の生地、乾シイタケを配合。栗がのった、秋を感じるシフォンに。



お芋の甘露煮とミックスナッツの焼きタルト 380円

氷とお芋の専門店 らんらん

ザクザクのタルト生地、アーモンドクリーム、鳴門金時の甘露煮、柑橘ジャム、ミックスナッツをのせて焼きこんだタルト。



恋するおいも2019 だらきんとん 300円

シルバーショップクローバー

粒餡のどら焼きと、芋きんとんがパフェのようになった「だらきんとん」。程よく甘い、和の味を楽しんで。



グルメフェア限定クレープ "キャラメルスイートポテト" 480円

たたらば珈琲 Torte

もちもち食感のクレープに、スイートポテトとさくさくクラッシュをトッピング。様々な食感が楽しめるスペシャルなクレープ。



おいもとマロンの秋カヌレ 280円

galleryxcafé GACA

昨年好評だった「おいものカヌレ」にマロンをプラス。マロンの歯ごたえがアクセントになってさらに美味しく。



あんマフィン さつまいも 194円

季節のごはんカフェ satono

さつまいもを織り込んだ生地、甘さ控えめのさつまいも餡を入れて焼き上げる。もっちりとした食感の新感覚マフィン。



お芋と塩チョコのブランデーケーキ 200円

Operetta

洋酒に漬けたお芋と塩味のチョコレートブロックが入った、ココア生地のブランデーケーキ。



さつまいもとりんごのパウンドケーキ 380円

うつわcaféハリス

アーモンドブードル入りの生地、さつまいもとりんごを練り込んだパウンドケーキ。酸味と甘味が程よいバランス。



さつまいものクリームチーズケーキ 400円

café りよく

さつまいもをたっぷり練りこんだバイクドチーズケーキ。しっとりとした食感に、さつまいもがアクセント。



レモンさつまいものカップケーキ 280円

café なかちよ

さつまいもとレモンの甘露煮がたっぷり入った、しっとりふんわり食感のカップケーキ。