

40年以上受け継がれてきた、愛される絶品チーズケーキ

先代から受け継いだレシピと製法を40年以上変えることなく、丁寧に焼き上げたこだわりのチーズケーキ。祖父母から孫と3世代のお客さんも多いそう。よつ葉乳業のバターやクリームチーズなど厳選した材料を使い、チーズのコクを際立たせたためからでやさしい味わいに仕上げている。プレーンのほか、サワークリームをのせたエスプレッソコーヒー、アールグレイティー、ブルーベリー、チョコレートの5種類の味が楽しめる。



乳製品がまだ入手困難な頃に外国人から教わったレシピのチーズケーキ。外国製のタルト型やベーキングパウダーも昔から変えず、今では手に入りやすいものも多い。ホール2,310円

チーズケーキ専門店 TOPOLINO

(トポリーノ)
吹田市榎切山10-1
営/11時~18時
日曜定休
☎06-6875-7617
<https://dessert-restaurant-396.business.site>



奥からプレーン 263円
ブルーベリー・エスプレッソコーヒー・アールグレイティー・チョコレート 各315円

SWEETS

イタリアの おばあちゃん直伝の ティラミスの おいしさにうっとり

薪窯で焼く本格ピッツァが人気の同店。新たにメニューに加わったのが、イタリア修業から帰ってきたシェフが、現地のおばあちゃんに教わったというティラミス。日本での定期入荷が困難なマスカルポーネをふんだんに使用しており、一口食べると濃厚かつ爽やかなチーズのおいしさに思わずうっとり。ふんわり軽いなめらかな口当たりでスッと溶けていく。地上に芽吹く新芽をイメージした珈琲豆とスプラウトのデコレーションも魅力的。



熟成期間1~2年のラスパドゥーラチーズを削りたてで堪能できる、ラスパドゥーラ小皿盛り(約50g)500円(税別)。瑞々しい味わいが広がる珍しい一品。

ジェロマーナ
おばあちゃんの
天国ティラミス
750円(税別)

PIZZERIA THE SANFELICE

(ピッツェリア ザ サンフェリーチェ)
箕面市桜井2-10-18
営/ランチ11時~15時(L.O.14時)
ディナー17時~22時(L.O.21時半)
無休 禁煙
☎072-743-5554
<http://www.pizza-sanfelice.com>
<https://facebook.com/mino.pizza.sanfelice>



チーズのプロが、初心者から上級者まで 納得のチーズをご提案

今年の9月24日にオープン。C.P.A.認定チーズプロフェッショナル&チーズ検定講師の資格を持つ店主が、常時20種類ほどあるチーズの中からお眼鏡にかなったチーズを提案してくれる。チーズティーの販売もしており、お買い物を楽しみながらの一休みもOK! (※チーズはすべて、仕入れ状況により価格が変動する場合があります。)



チーズフォームにデンマーク産クリームチーズを使用したチーズティー(ストリート、ミルクティーの2種) 通常サイズ各400円/お試しサイズ各150円。※売り切れ次第終了

TAKE OUT

チーズとワインのお店 cache-cache

(カシユカシユ)
箕面市福6-15-17-1F
営/12時~17時
月・金・土・日曜定休 (予告して土日営業する場合あり)
禁煙
☎072-734-8415
Instagram@cachecache.chiko



手前からフレークチーズの「君幸(きみゆき)」1,620円(90g)、フレッシュで仕込み専用容器で熟成する「名もなきチーズ」2,160円(110g)、そして「熟成ホエーのリコッタチーズ」1,080円(140g)

TAKE OUT

凝縮されたリッチな味わい “虜にさせるチーズ”たち

大阪初となるチーズ工房を備えた実力派イタリアン。手間を惜しまず手作りしたチーズや長期熟成させた豚、猪、鹿や熊などの自家製ハムとともに至福の料理が味わえる。国産チーズのコンテスト「Japan Cheese Award 2018」では、初エントリーしたこちらのチーズ3品すべてが受賞。搾りたてのジャージー牛乳や羊乳から仕込む常時10種類程のチーズたちはランチやディナーコースでも提供される。販売もしているが予約は必至!

Trattoria il Fioretto

(トラットリア イル フィオレット)
吹田市山田東4-13-15
アパートメントカーネ 1F
営/12時~15時、18時~22時半
月曜、第1・3日曜定休 禁煙
☎06-6875-6877
<http://www.ilfioretto.jp/>



青森・奥入瀬 三元豚の自家製生ハム2種類とサラミ1種類とチーズ2種の盛り合わせ。その時々で最高の熟成具合のものが味わえる。



写真左「Ossau-Iraty(オッソーイラティ)」1,390円。フランス産セミハードチーズ。羊乳のチーズの中でもくせがなく、ミルクのコクとナツティな甘味・風味が羊乳チーズ初心者にもオススメ。ぜひ赤ワインと一緒に。
写真中央「Munster(マンステール)」1,290円。フランス産ウォッシュチーズ。外皮の独特の強い香り、中身のねっとりとした食感、コクと甘味が特徴。辛口の白ワインと合わせて。
写真右「スキューン」1,500円。ホエイを主要原料としたノルウェー産のチーズ。見た目も製法もキャラメルに似ており、塩キャラメルのような味わいがコーヒーにぴったり。