

# 春を感じる 梅 Sweets

スイーツ

◆シティライフグルメ  
Instagram更新中  
@citylife\_gourmet

爽やかに広がる梅の香り。美しく愛おしい見た目。  
冬を越え咲き誇る梅の花とともに、麗らかな春を感じる梅スイーツで  
心を和ませてください。



A

(左)貴梅 194円  
(右)梅羊羹 150円  
※梅羊羹は2月～3月  
限定販売

B

(左)紅梅 292円  
(中)香梅 292円  
(右)青梅 292円  
※青梅は初夏以外の時期は  
予約に応じて販売。

C

(左)輝フロマージュ 826円  
(右)塩分約3%  
彩(あや) 842円  
【約130g】

D

箕面山(梅) 220円

E

おりひめ伝説  
「くれは」 220円

A |

## 伝統のセオリーで作り上げる 四季折々の和菓子

豊中の銘菓の「白球もなか」でおなじみの御菓子司。一つひとつ素材と手作りにこだわり、四季に合わせた和菓子を昔ながらのセオリーで作り上げる。「梅羊羹」は相性の良い紫蘇を合わせ、ほんのりとした酸味がやみつきに。青梅の甘露煮を黄身餡で包み焼き上げた「貴梅」は、シンプルながらも梅の香りと味わいが感じられる一品。



**御菓子司 富貴屋本店**  
(ふきやほんてん)  
豊中市服部西町2-5-23  
営/8時半～18時半 月曜定休  
☎06-6863-0504  
http://wafukiya.com

B |

## 梅の香りを感じる 意匠を凝らした生菓子

美しい彩りと繊細なデザインから、香りが漂うような生菓子が豊富に揃う。青梅の蜜漬けと白あんを練り切りで包んだ生菓子の「青梅」は、さっぱりとした爽やかな酸味が口に広がる。また、梅の立ち姿をあらわした「紅梅」や、満開の梅を描いた「香梅」は、目にも愉しめる美しい生菓子。



**杵屋末広** (きねやすえひろ)  
豊中市南桜塚1-4-2  
営/9時～17時半 水曜定休  
☎06-6852-4041

C |

## 梅専門店が提案する こだわりの梅スイーツ

食事が進む梅干しからスイーツ系まで、様々な種類が並ぶ梅専門店。国産紫蘇のアクセントの「彩」は、スイーツ感覚で、ヘルシーに仕上げた梅干し。チーズのコクと梅の塩気や酸味が程よいバランスの「輝フロマージュ」は、クラッカーと合わせて味わいたい。どちらも保存料、着色料など不使用。一つひとつ手づくりされたこだわりの逸品だ。



**梅の店 Kyun+** (キュンプラス)  
箕面市彩都栗生南1-16-26  
営/9時～17時 不定休  
☎072-726-2188 http://kyun.info

D |

## 職人氣質のこだわり光る 愛され続ける箕面みやげ

「作り置きせず、売れる分だけしか作らない」と、この道66年となる大ベテランの店主西川さん。焼き菓子や四季折々の上生菓子、カステラなど店頭と並ぶ約40種の商品を1人で作り上げる。創業以来のロングセラー「箕面山」は、梅の甘露煮の酸味と、白あんの甘さが相性抜群。梅の他に、栗、桃と計3種あり、箕面みやげとして多くのファンに愛される。



**薫々堂** (くんくんどう)  
箕面市桜井2-10-22  
営/9時～18時 火曜定休  
☎072-722-2393

E |

## 羽二重餅に包んだロマン 歴史を紡ぐ美しい銘菓

創業以来、こだわりの素材と技が光る老舗和菓子店。伝統的なものから創作和菓子まで、幅広い商品が人気。池田に伝わる「おりひめ伝説」がモチーフの銘菓「くれは」は、青梅の甘露煮を白あんで包み、さらに絹のような羽二重餅でくるんだ口溶け柔らかな仕上がり。ロマン薫る麗しの和菓子が、心を優しくほどこしてくれる。



**御菓子司 香月** (こうげつ)  
池田市室町1-9  
営/9時～19時半 不定休※月2回日曜休み  
☎072-751-3675  
http://www.kougetsu1928.com