



ショコラ 302円
 チョコクリームを入れて焼き上げ、生クリームとココアパウダーをトッピング。



アンドリューのエッグタルト 270円
 まるやかな卵の風味がダイレクトに伝わる、良質で素朴なエッグタルト。

春いちご 410円

いちごをふんだんに使った甘酸っぱいタルト。5月末日までの期間限定。



tastes good

※ショコラと春いちごは元町駅前サテライトにて販売

焼き立てがおすすめ パイ×卵の魅惑のスイーツ

食べ歩きやお土産にもぴったりのマカオ名物・エッグタルトの専門店。パイ生地と卵と生クリームを使用した生地を流し込み、一つずつ丁寧に焼き上げる。サクサクのパイと、やさしい甘さの生地はまさに絶妙のバランス。神戸元町店は工房を併設しているため、店内に甘い香りが広がり、焼き立てを味わうことができる。

**アンドリューのエッグタルト
神戸元町店**
 神戸市中央区元町通2-4-4
 営/11時~16時 無休
 ☎078-381-6828



元町駅前サテライト店
 神戸市中央区元町通1-11-14
 営/11時~20時 無休
 ☎078-392-0082

<http://www.eggtart.jp>



蘭王たまごの生プリン 730円

プレミアムクリーム、生クリーム、バニラクリーム、ミルクチョコをクレープで包み、「蘭王たまご」の黄身をカラメルソースと一緒にトッピング。スプーンで軽く混ぜると、まるでプリン味わい。

**神戸バタークレープ専門店
ヒステリックジャム**
 神戸市中央区北長狭通3-30-77
 三宮高架下商店街 ビアザKOBÉ3
 営/12時~18時 不定休
 ☎078-599-5019
<https://hysteric-jam.com>
 Instagram@hystericjam_official



自家製プレミアムクリームと こだわり卵が織り成すクレープ

新鮮な「蘭王たまご」とたっぷりのバターを混ぜ込んだ特製のクレープ生地は、オーダーが通る度に高温で一気に焼き上げる。サクッとしながらもふんわり食感のクレープは、女性はもちろん、男性にもファンが多い。マスカルポーネ入りのプレミアムクリームを使った「プレミアムシリーズ」はクレープの域を越えたレベルで、特に人気が高い。



「クレープリュレ(730円)」はプレミアムクリームを含む4種のクリームとホワイトチョコレートをクレープで包み、ブラウンシュガーを炙ってパリパリな仕上がりに。

ふわっとろの幸せ食感 クリーミーな半熟カステラ

ファンの熱い声に応え、2016年に復活した老舗の人気洋菓子店「フーケ」。神戸マイスター、故・上野庄一郎氏のレシピを元に再現した半熟カステラは、1ホールに無菌卵を約5個使用。淡雪のような生地の中に、まろやかさとコクを添える半熟状の卵クリームで豊かな風味にうっとり。卵感を楽しむなら、まずプレーンを。



カステラのルーツであるポルトガルの伝統菓子「パン・デ・ロー」を元に考案。「フーケの半熟生チョコカステラ ミニ(1,080円)」は、おすすめの新作。

西洋菓子処フーケ
 神戸市中央区加納町1
 神戸市営地下鉄 新神戸駅 神戸銘店ショップ内
 営/10時~19時 無休
 ☎078-335-8203
<https://fouquets.co.jp>



フーケの半熟生カステラ
プレーン1,728円

Trivia of the day

専門家に教わる卵トリビア



双子卵 150円(1パック5個入り)
 通常よりも一回り大きい「双子卵」は、黄身が2つの珍しい卵。

Q1 たまごは「1日1個まで」って本当ですか？

A 血中コレステロール値には影響がないという近年の研究報告から、1日1個を厳守する必要はありません。ただ、体質に合わせて摂取することが大切なので、その点は自分の体と要相談です。

Q2 たまごの一番美味しい食べ方は何ですか？

A 数多くのたまご料理がありますが、やはり一番は「ゆでたまご」です。たまご本来の味を愉しめるのと、少し半熟に仕上げれば黄身の甘みがよくわかるのでおすすめです。

Q3 ゆでたまごを上手に剥くコツはありますか？

A 茹でる前にほんの少しだけヒビを入れるのがコツです。そして茹で上がったらすぐに氷水へと移してください。すると誰でも上手に殻を剥けるようになるので、気になる人はぜひお試しを。

卵好きにはたまらない 愛され続ける老舗卵専門店

卸売をメインとし、一般向けに小売店も構える創業70年越えの卵専門店。通常より小ぶりでも可愛い「初卵」や濃い黄身が特徴で卵かけご飯にぴったりの「蘭王」、その他ブランド卵などが豊富に揃う。また、世間に先駆けて販売を始めたオリジナルの「温泉たまご」は、約35年前から独自の製法で作られ、現在も人気を呼んでいる。



山本鶏卵
店主 山本 志志さん

山本鶏卵
 神戸市中央区雲井通4-1-23
 営/6時~18時 日曜定休
 ☎078-221-6481

