

はじける香り レモンスイーツ

少しずつ、陽射しが強くなってよいよ夏到来。そんな暑い季節に食べたいのはさっぱりとしたレモンのスイーツ。北摂でさわやかなおいしさを楽しんで。

てんさい糖など体にやさしい素材でつくる、夏のレモンスイーツ

高槻産の無農薬レモンジャムを使ったレモンのムースは、ムースの中に紅茶風味のサクとした食感のフリアンティースとクリームがアクセントに。表面はレモン果汁と卵でつくったレモンクリーム、さらにレモン蜜でコーティングされ、酸味と甘みのバランスが絶妙。

卵黄をたっぷりつけてしっとりふわふわ、レモンの風味もしっかり感じられる。レモンフレッシュ1,400円。



ヨーグルトやアイス、お酒などにも合う高槻産・無農薬レモンジャム540円。



レモンのムース 455円

Patisserie Yushin
(パティスリー遊心)
高槻市上田辺町3-9 1F
営/11時~20時 無休
☎072-601-6660
<http://p-yushin.com/>

親子で食べてほしい 素材にこだわった 高槻産レモンのスイーツ

「シンプルなお菓子ほど素材が大切」と広島県の『こだわり真たまご』や北海道産小麦粉、四つ葉バターを使用し、ママパティシェが愛情を込めてつくる焼菓子やケーキが人気のスイーツショップ。高槻の農家さんが育てた無農薬レモンをたっぷりつけたシフォンケーキやレモンのケーキはさわやかなおいしさ。



ジャムと同じく高槻産の無農薬レモンを使った国産レモンのケーキ 220円。
表面の糖衣のシャリシャリ感も人気。



さわやかなレモンのあんが入った ビスキュイ生地のメロンパン

北海道産小麦にこだわった、食パンや惣菜パンが人気の同店。暑い夏でもさっぱり食べやすいものを、と作り出したのがこちら。アーモンドプードルや四つ葉バターでザクザク食感をめざしたビスキュイ生地はレモン果汁とレモンピールでさわやかに。冷やして食べるのもおすすめ。



パインのあんとココナッツでトロピカル感満載のバナッパルのあんぱん130円。その形状を生かして、ハリネズミ型になるそうなので楽しみに。

レモンのメロンパン 130円

sweets shop amian

高槻市城南町3-17-3
営/10時~18時
月曜定休(火曜不定休)
※6/27(土)・28(日)は臨時休業
☎072-647-5315



高槻産レモンジャムを使ったシフォンケーキ
1カット 160円 ホール1,100円
※ジャム(瓶)は現在売り切れ。
11月頃に販売予定。

anpan (あんぱん)

高槻市津之江町1-60-10
営/6時半~18時半
木曜定休

☎072-674-8677
<https://www.facebook.com/anpan0726748677/>



(上)太陽のレモン1個184円。
5個1,026円から箱入りもあるのでちょっとしたギフトにも。
(下)美と健康にこだわったコラーゲン フルーティ・ジュレ432円。レモンのほか10種が揃う。



瀬戸内産のいわぎレモンをつかったレモンケーキと 夏のお楽しみレモンパイでさわやかなひとときを

フレッシュレモンのゼストと果汁をたっぷり使って作るレモンパイは、毎朝焼き上げるパイの上に生クリーム、スポンジ、レモンムース、トップに酸味のあるレモンのソースで仕上げた夏の人気メニュー。また、看板商品の「太陽のレモン」のしっとりとした食感のヒミツは、はちみつ分量や絶妙な焼き加減にあるという。夏は少し冷やして食べるのもおすすめだ。



レモンパイ(夏季限定) 368円

petit prince (プチ・プリンス) <http://www.petit-prince.co.jp>

茨木春日店
茨木市春日1-16-53
営/10時~20時
(日祝のみ10時~19時)
第3水曜定休
(祝日の場合は翌日休)
☎072-620-0070



茨木舟木店
茨木市舟木町8-10
営/10時~20時
(日祝のみ10時~19時)
第4水曜定休
(祝日の場合は翌日休)
☎072-633-7810

