

何度リピートしたくなる
食感も楽しめる手作りコッペ



Coppe bread

じゃりパン 194円 / さくさくチョコ 226円
あんホイップ 248円

軽く焼き上げた無添加パンに、手仕込みのシンプルな具材を挟むコッペパン専門店。一番人気の「じゃりパン」はホイップクリームに島ざらめを散りばめた、その名の通りじゃりじゃり食感が特徴。また、チョコフィリングとコーンフレークを合わせた「さくさくチョコ」や、甘さ控えめ十勝産小豆使用の「あんホイップ」など、常時約20種類揃う豊富なラインナップは毎日食べても飽きがない。

WOO'S (ウーズ)
茨木市双葉町3-19
営 / 14時~24時 火曜定休
☎072-628-1039
Instagram@wakanwoos



Cheeseburger

ウーズ アボカド チーズバーガー(ポテト付き) 1,300円
※注文の際は、アボカドバーガーにチーズトッピングでオーダー

オールドアメリカンなスタイルを好む店主が手掛ける、特製のバーガーは国産和牛のみ使用の手作りパティが特徴。また、パティとの相性を考えて製法されたバンズや、色味の良い新鮮なレタスなど、上質な素材の味をストレートに美味しく味わえる。中でも「ウーズ アボカド チーズバーガー」は、見栄えよく絵に描いたようなバーガーを出したいとの想いを込めた、不動の1番人気。

思わず撮りたくなる
SNS映え必至の
人気バーガー

I LOVE

美味しいを

サンドイッチやハンバーガー、コッペパン・・・。
美味しいを手軽に味わえる、

📷 シティライフグルメInstagram更新中
@citylife_gourmet

ジャムやクリームなど、好みのトッピングを最大3種類まで選べるコッペパン。「イチゴ&生クリーム&マンゴー」は、ショートケーキに果肉たっぷりのマンゴーを加えたような、贅沢な甘さが広がる。ジャム以外の味を楽しみたい人は、和菓子感覚で味わえる「きなこバター&あんこ」がおすすめ。

Coppe bread

オレンジ 150円
きなこバター&あんこ 170円
イチゴ&生クリーム&マンゴー 200円

自分好みのトッピングで
彩り描くコッペパン



オレンジは、甘酸っぱい皮付きのオレンジジャムがクセになる。

トッピングパン屋
茨木市見付山2-2-25
営 / 8時~17時
月曜定休(祝日の場合営業、翌日休み)
☎072-624-0193



わんぱくサンドウィッチストア

高槻市芥川町1丁目15-14-101
営 / 11時~売り切れ次第終了 月火定休
Instagram@wanpakusand66



惣菜系やフルーツなどたっぷりの具材を自家製パンで挟み、サンドウィッチ1つでお腹を満たすのがコンセプト。中でもブラックココア食パンを使用したフルーツサンドは、見た目のインパクトもさることながら、純生クリームとマスカルポーネのあっさりしたクリームが、フレッシュな果物と相性抜群。季節ごとに顔ぶれが変わる旬のフルーツサンドは、朝ごはんとしても人気。

黒い食パンが目を引く
わんぱく心くすぐる
フルーツサンド

Sandwich

シャインマスカット 550円
チョコバナナ 400円 / いちじく 430円
オレンジとブルーベリー 450円



岡田さん直伝の
オリジナルバーガー
レシピは YouTube
チャンネルにて!



COMPLETION



好みの具材を
挟んで完成!!

step 5 | ラップ+濡れ布巾をかけ
2次発酵(40°Cで20分)



(焼成: 電気オープンなら190°Cで10分~/
ガスオープンなら180°Cで10分~)

step 4 | フィンガertest&生地を
押してガス抜き後に分割



(分割したら丸め直してラップ+濡れ布巾をかけ、
10分寝かす。その後もう一度ガスを抜いて丸
め直し、天板にのせて生地を少しおさえる。)

指で開けた穴が
塞がってなければOK!

オーブン予熱の間に
牛乳を塗り、
ゴマをトッピング!