

## この季節のお楽しみ シュトーレン

### ごろごろフルーツとたっぷりバターのザ・シュトーレン



シュトーレン  
(小)900円、  
(中)1,800円

オレンジ・クランベリー・レーズン・アップル・レモンのドライフルーツとクルミ、マジパンで作られた王道のシュトーレン。最近では珍しく香辛料を使っていないのはオーナー池田さんのこだわり。シンプルだからこそ、洋酒に漬け込んだドライフルーツの甘味と芳醇なバターの香りが際立つ。毎年楽しみにしているファンが多いので予約がおすすめ。

催事でも大人気。贈り物としてもぜひ。



**Le Boulanger YOSHIHIRO IKEDA**  
(ヨシヒロ イケダ)  
豊中市本町6-7-9 ツインワダ103  
営/7時半~19時半  
金曜定休 P有り  
☎06-6151-2729 ※電話予約可

シュトーレンはドイツの伝統的なパン菓子で、イエス・キリストの降誕を待ち望む期間に食べるという風習があります。ドライフルーツやナッツたっぷりのお店ごとの味わいを楽しんで。

柚子香るシュトーレン…1本2,000円、ハーフ1,100円。1本約26cmのビッグサイズ!



### 肉厚柚子ピールを使った ここでしか味わえない美味しさ

本場ドイツからシュトーレンを取り寄せるなど研究を重ね辿り着いた。ドライフルーツやアーモンド・クルミのほか、無農薬柚子のピールを使用。オーナー自ら収穫した柚子をグラニュー糖のみで煮詰めた自家製柚子ピールは、甘味の中にもほんのり苦みが残る大人な味わい。シナモンとカルダモンのスパイシーな香りとマッチして口いっぱい幸せが広がる。



**風輪 (プリン)**  
箕面市栗生間谷東5-4-24  
営/8時半~19時半  
木曜定休 P有り  
☎072-714-3546  
Instagram@cake\_coffee\_purin

### 味わい深いしっとりした口あたり ピスタチオシュトーレンが新登場



ピスタチオシュトーレン2,500円。  
11月16日頃から店頭販売。予約がおすすめ。

昨年6月にオープンしたクローバーベーカリー。大人気だった夏のシュトーレンに続き登場するのが「ピスタチオシュトーレン」。生地にはピスタチオのペーストを練りこみ、中にもピスタチオやアーモンド、洋酒に漬け込んだレーズン・アプリコットなどが入っている。2種類の有機レーズンとドライイチジク、オレンジピール、レモンピールをラム酒とブランデー、蜂蜜に半年以上漬け込んだ定番のシュトーレンもおすすめ。



**クローバーベーカリー**  
吹田市長野東3-20-103  
営/9時~18時半(なくなり次第閉店)  
日・月定休 P2台あり  
☎06-6875-8828  
Instagram@clover\_bakery\_

**特典**

「シティライフを見た」とシュトーレン各種購入で10%OFF(なくなり次第終了)



シュトーレン  
…2,000円

### 1年に1度のご褒美に 売切れ必至の人気店

百貨店の催事でも大人気で昨年は300個完売。北海道産のバターやレーズン、アーモンド、ナッツ、クルミ、オレンジピール、いちじくなどのフルーツをふんだんに使った贅沢なシュトーレン。卵を入れることでケーキのようなしっとりソフトな食感に。11月1日から予約優先で販売を開始。スパイスも効いていて寒い冬にはホットワインと合わせるのがおすすめ。



シュトーレン2021…1,620円。なくなり次第終了のためお早めに。11月より予約スタート、お渡しは12月以降。



**PATELIER FUKUMORI 桃山台店**  
(パトリエ フクモリ)  
豊中市西泉丘2-2424-3  
営/水~金:8時~(土日祝7時半~)19時  
月曜・火曜定休 P5台有り  
☎06-6868-2222  
Instagram@patelier\_fukumori

**特典**

「シティライフを見た」と予約でシュトーレン10%OFF(なくなり次第終了)



### イギリス雑貨・ドイツ紅茶 RUPERT

(ルパート)  
池田市天神2-3-6  
営/11時~18時(土曜は13時~)  
月曜・日祝定休  
☎072-737-4866  
Instagram@rupert11\_11



アイリッシュモルト・ブラックティー (左端各100g/1,944円)

ルパートさんに聞いた

### おいしい紅茶の淹れ方

沸騰したお湯で3分ほど蒸らしてじっくり抽出するのがおすすめ。ポットはあらかじめ温めておき、ティーコジー(タウルでも可)で包もう。とにかく温度を下げないことが重要。

### 焼き菓子を引き立てる おいしい紅茶を選ぼう

店内はイギリスの雑貨がずらりと並ぶ楽しい空間。しかしメインで扱う紅茶は、ドイツの高級ブランド「ロンネフェルト」。中でもアッサムにカカオをブレンドした「アイリッシュモルト」や、アッサムにトワイ(バターと砂糖を煮詰めて作るキャラメル)をブレンドした「ブラックトフィー」が焼き菓子と相性抜群。店内で焼き上げたスコーンと一緒に紅茶もカップやポットサードでいただく。気に入ったら茶葉とスコーンを買って、おうちでもティータイムを楽しもう。

イギリス好きの店主がセレクトしたドイツの紅茶