

種子島産安納芋の黄金あん  
こねりのつぶあんのハーモニー

こだわりのつぶあんは有名菓子店で使用しているものを、そしてオリジナルの「黄金あん」は、種子島産の安納芋が決め手。糖度が40%と果物のような自然の甘さで蜜が滴るほど。さっくりと焼き上げた生地の中につぶり入ったWのあんが幸せなひとときへといざなってくれる。

幸せの黄金鯛焼き

高槻富田店  
〈しあわせのおうちたいやき〉

高槻市富田町1-12-3 1F  
営/11時~20時

☎050-7123-4335



つぶあん  
ミックス  
180円・税別

他にもクロワッサン鯛焼き(280円・税別)や100%ピュアな温州みかんのジュースなども人気。



あんバター・抹茶  
各200円



北海道産の小豆を選別から  
炊き上げまで手間ひまかけ?

北海道十勝産の小豆を選別し、毎日こまめに少量ずつ、時間をかけてじっくり炊き上げ、練った後にさらにひと晩寝かせることで甘さを引き立てている。生地は水を一切使わず、有機の無調整豆乳を使用。豆同士ということで相性も良く、しっとりふわふわのおいしさが味わえる。



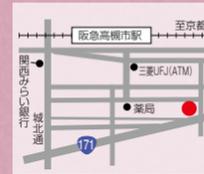
白壁のかわいい外観が目印。赤あん、白あん、こしあん、あんバター、チョコあん(冬季限定)、抹茶、ごまあん、くるみあんの8種の味が楽しめる。手土産にも最適。

あん小屋 どちらサン

高槻市城北町2-13-9  
営/10時~18時(売り切れ次第終了)  
月曜定休・日祝不定休

☎050-7125-8855

Instagram: @ankoya\_dorasan



と抹茶

編集部スタッフが食レポに挑戦!  
今回紹介したお持ち帰りスイーツを  
編集部スタッフが食レポします。  
動画は近日公開予定。  
シティライフWEBサイトと  
YouTubeチャンネルをチェック!  
City Life TV シティライフTV で検索



box.

SALON and CAFE  
〈ボックス〉

高槻市高槻町20-24  
営/10時~20時  
水曜・第3火曜定休

☎080-3789-3305

Instagram:  
@box.salon\_and\_cafe



店内奥にあるキッズルームには、大きなすべり台があり、子どもたちが楽しそうに遊ぶ姿が見られた。



抹茶モンブラン  
450円・税別

黒糖入り抹茶ラテ  
450円・税別

京都・八十八良葉舎の  
抹茶ラテ(ホットアイス)  
600円



あんバタースコーン  
490円

極上の抹茶で味わうラテと  
有機小倉のあんバタースコーン

ヘアサロンに併設されたカフェでいただけるのは、京都の八十八良葉舎の無農薬抹茶でバリスタが淹れしてくれる抹茶ラテ。色があざやかで、茶葉のやさしい甘み、旨味を十分に味わうことができる。また、自家製スコーンに無農薬の有機小倉とバターを挟んだあんバタースコーンもおすすめ!



抹茶は茶筌で丁寧に点てるので、ふわっと香りも楽しめる。インスタで人気沸騰中の苺のグラスショートケーキもぜひ味わってみて。

黒糖が入った抹茶ラテや  
抹茶モンブランでティータイム

阪急本通商店街から少し入ったところにある、レトロかわいいカフェ。モンブランは抹茶味もあり、紅茶やコーヒーとセットにすれば100円OFFになる。また、茨城産の抹茶を使った抹茶ラテは黒糖入りでやさしい甘さ。ランチメニューも豊富なので、親子や友人と楽しいひとときを。

ツミキ食堂

〈つみきしょくどう〉

茨木市本町1-12  
営/11時~17時  
日・月曜定休

☎072-646-9427

Instagram: @tsu270



MATCHA