

AZUKI

(手前) 焼餅3種
(奥) ぜんざい 各700円・税別



丹波大納言小豆と
つきたてもちのおいしさを

滋賀県産の江州羽二重もち米を使用したつきたてもちが人気のお店。おすすめは備長炭で焼いた焼餅3種とぜんざい。香りの良さで知られる丹波の大納言小豆を前日夜から水に浸けて、時間をかけてふっくらと炊き上げ、白ザラ糖でやさしい甘さに。ここでしか味わえないつくりたてのおいしさを楽しんで。

京都 錦もちつき屋

(にしき もちつきや)
高槻市高槻町20-12
久保田ビル1F(高槻センター街)
営/11時~18時
無休

☎072-691-0802
Instagram:
nishiki_mochitsukiya



高槻センター街にあり、店頭では丸餅やえびやよもぎのし餅、みたらしだんごやつきたてあんこもちも販売。



味深い
あずき



この冬の
新作抹茶ケーキは
春を待つ氷の花がイメージ

氷花(2月末まで) 480円・税別

Tea co latte
PATISSERIE
(ティコラッテ)

茨木市野々宮1-9-16
営/10時~20時
火曜定休 P有り
☎072-665-7222
<https://www.teacolatte.com/>



毎月、新作ケーキが登場して楽しませてくれるパティスリー。この冬の注目は宇治抹茶をつかった「氷花」。いちばん上から抹茶ソース、濃いめの抹茶ムース、チョコレート生地は粉を使わず、マスカルポーネのムースはふわとした食感に。いちばん下は濃厚な抹茶のバターケーキで絶妙なバランスを実現。

お誕生日用のホールケーキも種類豊富。ムレスナティーの紅茶もいろいろ揃っているので、一緒に味わいたい。



茶道において釜を掛けて湯を沸かす道具「風炉」から、2月6日は抹茶の日。「抹茶」は、カテキンやテアニンなど抗ウイルス・抗菌作用が期待でき、改めて注目されています。そして抹茶との相性も良く、冬が旬の「小豆」もアンチエイジングや冷え性改善、貧血予防などの健康パワーが充実。日本が誇る抹茶&あずきのスイーツで、健やかな冬を過ごしましょう。

抹茶いちごタワー 900円
抹茶ミルク 480円



季節のいちごと抹茶の
クリームが相性抜群
宇治抹茶のタピオカも人気

こだわりのタピオカはお店で湯がいて、蒸すことで、もちもちの食感に。14種類のテイストの中でいちばん人気の抹茶ミルクは、宇治の利招園茶舗の石臼抹茶をつかった本格派。2月末まで限定で登場するクレープ「抹茶いちごタワー」も同じ抹茶を使用。スライスした苺も中にたっぷり入っている。

Crepe & Drink
Hug (ハグ)

茨木市中津町2-11
営/11時~18時
水曜定休
※電話番号掲載不可
Instagram: hug_crepe.and.drink



8割がテイクアウト利用というHug。クレープ、タピオカともに約20種類以上のメニューがある。通常の苺タワーは830円。自家製カスタード、さくさくビスケット、ラズベリーソースが絶妙なバランス。



※新型コロナウイルス感染症対策は店舗ごとに実施しています。また、新型コロナウイルス感染拡大により、予告なく営業時間・休日号変更になる場合があります。

マッチャコラム

日本茶インストラクターに教わる
”抹茶”のアレコレ



日本茶インストラクター 煎茶KIZASHI店主 古岡 文男さん

お茶の種類のつに「碾(てん)茶」というものが存在します。碾茶とは茶畑に覆いを被せ、日光を遮断して栽培した生葉を蒸してから揉まずに乾燥し、茎や葉脈を取り除いたものです。このように育てることで、通常の茶葉よりも旨みの多いお茶となります。この碾茶を石臼で挽いて、粉末状に

したものが「抹茶」です。抹茶を呑むことで、通常の飲茶では摂取し難い水不溶性成分(β-カロテンやビタミンE)なども体内に取り入れられ、茶葉すべてを吸収するため栄養効果が高くなります。そして抗菌・抗ウイルス、その他免疫機能改善などの効果も期待できます。

「抹茶」の完成!



これを石臼で挽いて粉末状にすると...



抹茶の原料となる「碾(てん)茶」

お湯に入れると



最後はお茶殻をポン酢で

一煎目:そのまま
二煎目:レモンティー風