

味はもちろん見た目にもこだわった、美しい仕上がり。クリームの上に乗せたハーブとチョコレートは、桜の枝をイメージ。

**真心込めて作り上げる
繊細な味わい広がる
桜モンブラン**

大阪音大近くにある町のケーキ店。味もスタイルも変えずに作り上げるチーズケーキや、卵型の器が可愛いプリンなどが多くのファンに支持される。春限定「桜モンブラン」は、桜風味の生クリームと桜のエキスで香りづけしたあんこが、大粒な苺を優しく包み込んでいる。



**ケーキハウス
オペラ**
豊中市庄内幸町3-3-40
営/10時~20時
水曜定休
☎06-6331-8686

桜モンブラン

500円(4月末まで販売予定)

苺のピューレ、フリーズドライの苺が入り程良い酸味に。別売りの「生クリーム」(216円)をトッピングすれば、まるやかに味変を楽しめる。



桜のシフォンケーキ

1,404円(GW頃まで販売予定)

**心地良い味と懐かしさ
春を告げる桜のシフォンケーキ**

1993年創業の洋菓子店。「流行よりもスタンダードなお菓子づくりを追求しています」と店主が語るよう、ブレることのない確かな味や、心落ち着くお店の雰囲気に魅了され、3世代にわたって愛され続けている。春の定番としてファンの多い「桜のシフォンケーキ」は、桜の葉の天然エキスを使用したシロップが、柔らかな桜の香りを演出。

オンフルール

箕面市石丸2-6-34
営/11時~21時
月曜定休
☎072-729-7302



高山堂 箕面店

(タカヤマドウ)
箕面市桜ヶ丘3-9-15
営/9時半~18時
無休
☎072-725-7585



さら富もなか

173円(4月中旬まで販売予定)

紅白に染めた滋賀県「江州米」の香ばしいもなか種で、桜風味のこしあんを挟んだ逸品。



いずれの焼き菓子も、桜の花の塩漬けが入っており、塩気と甘みがちょうどいい塩梅に。見た目にも可愛いフィンランシェなど、それぞれの特徴を楽しんで。

桜のマカダミアナッツクッキー

172円(4月下旬まで販売予定)



桜の花の塩漬け入りフィンランシェ

172円(4月下旬まで販売予定)



桜の焼きドーナツ

172円(4月下旬まで販売予定)



**キュートな見た目が印象的
カメラに収めたい焼き菓子たち**

「お客様にはお菓子で幸せに、作り手はその笑顔で幸せになれる」がコンセプト。お客様の要望で作り始めた、ペット用のケーキ(要予約)などもあり、心優しい店主の想いがたくさんの人を幸せにしている。季節に合わせた焼き菓子からは、桜のシリーズが4種類登場。



**ケーキハウス
ハピネス**
吹田市末広町20-25
サンメゾン7-1F
営/9時~20時
水曜定休(祝祭日は営業)
☎06-6382-7315

北海道小豆こしあんの上に道明寺羹(どうみょうじかん)を流し、そこに桜の花びらを浮かべている。春の爽やかさを演出する、創作菓子。

宮さくら

238円(4月中旬まで販売予定)

**伝統と革新が織り成す
芸術的な春の和菓子**

明治20年に大阪で創業、阪神間で6店舗展開している老舗和菓子屋。人と和菓子に向き合い、王道から創作まで、時代に合わせた楽しいラインナップ。見た目にも鮮やかな「宮さくら」は、小ぶりで可愛い創作羊羹で、散りばめられた道明寺と桜の花びらが印象的。さらに、風味豊かな「さくら富もなか」も、春にしか楽しめない一品として人気を呼んでいる。

