



おいしさを夏に引き立てる

# パンのおとも

はちみつやデリ、ナッツなど、美味しさをさらに引き立ててくれるパンのおとも。カトラリーや食器も揃えて、いつもよりおしゃれな雰囲気でもパンを楽しんでみませんか。

## A 食べごたえ抜群のヘルシーフード

糖質と脂質にこだわったオーガニックグラノーラとナッツの専門店。スタッフの荒木さんおすすめは、椰子花蜜糖と食パンの組み合わせ。低糖質ながら、キャラメルのようなコクがパンと好相性。ドライフルーツの入ったフルーツナッツは、甘みもあるので食後のヨーグルトに合わせたい。いずれも朝の栄養補給にぴったり。

## B 養蜂家が手掛ける天然のハチミツをお届け

祖父の代から養蜂家業を続けている北原さん。一言ではちみつといっても産地や、蜂が収集する花の蜜によって大きく味が変るといふ。中でもパンに合うのは、「そば」と「ミカン」。そばは、香ばしさと黒糖のような甘さでトーストやハード系のパンに合う。ミカンは爽やかな酸味で、柔らかいパンにマッチする。

## C 彩り豊かな家庭料理が並ぶ洋風惣菜店

2020年10月にオープンしたテイクアウト専門の洋風惣菜店。「食卓に小さな幸せを」をコンセプトに、手作りで保存料無添加の惣菜を作る。惣菜と相性の良いバゲットには、鶏肉のバスケーズや、海老のサルサマリネを合わせたい。バスケーズはスープに染み込んだ食材の風味を、マリネは彩りや酸味、食感がおいしさを引き立ててくれる。

## D 暮らしに馴染む使い勝手の良い器

作家が手掛ける器や暮らしの道具など、シンプルで使い勝手の良いものが並ぶ。店主の坂山さんが提案するのは、いまま陶房の角プレートを中心にしたコーディネート。盛り付ける面積が広いので、カップや小鉢を置けばモーニングプレートとして使える。小鉢とカトラリーも、食材が映えるよう色味を押さえてシンプルに。

“ 毎日の暮らしに取り入れて、ヘルシー&ビューティーな習慣をはじめませんか。 ”

スタッフ  
荒木さん

“ 天然のハチミツは栄養価も豊富で免疫力アップにも期待できます。 ”

店主  
北原さん

“ マリネは少し甘めのデニッシュにも合いますよ。酸味と甘味のバランスが丁度いい感じに。 ”

店主  
岡田さん

“ シックなコーディネートですが、プレートのムラのある色味がアクセントになっています。 ”

店主  
坂山さん

### BORN TO BE (ボートゥビー)

豊中市向丘2-10-10  
リライフビル1階  
営/11時~18時  
火曜定休

☎06-4867-4919  
<http://www.born-to-be.jp/>



### Atorium 38 (アトリウムサンハチ)

豊中市中桜塚3-13-15橋高  
マンション1F  
営/13時~18時 不定休

☎06-6841-9770  
<https://atorium38.base.shop/>



### 洋采舎SHINON (シノン)

箕面市西小路3-5-13  
営/11時半~18時半  
日不定休

☎072-723-8858  
<https://www.shinon-deli.com/>



### co so a do.zakka (コンソアドザッカ)

吹田市長野東13-8  
営/11時~18時  
水日定休

☎06-6877-3500  
<https://cosoado.net/>

