

この夏贈りたい LohasなGift

想いのこもったお菓子やグルメギフトが届いたら、自然と笑みがこぼれるもの。今回の特集では地元北摂、そして日本各地から素材の品質を活かした自然派の、おいしいモノを探してきました。ロハスフェスタのEメール「LohasFesta Mail」でお買い求めいただけます。今年は「Lohas」もカラダにも優しいお中元を、大切なあの人に贈ってみませんか。



北摂で見つけた

こだわりのGourmet gift

1. **小さな焼菓子屋さん**
OYATUYA.ISUの
マフィンセットset (12個)
1,650円(送料別途要)

かわいいサイズのおすすめのマフィンを詰め込んだ12個セット。焼き立てをすぐに冷凍して、箱詰めでお届け。自然解凍後、オーブントースターで少し温めれば出来立ての美味しさが味わえる(店頭では焼き立てを購入可)。
(高槻店)高槻市芥川町3-1-8 ※本店・富田店・茨木店・ルクアイーレ店・イオンタウン店もあり
店舗情報はインスタで。oyatuya.isu_osaka



2. **創作和菓子 SENSEの**
ひんやり和菓子セット
2,650円(送料別途要)

完熟のマンゴーやプレミアム台湾パン、ブルーベリー、大粒の黒豆の4種が味わえる人気の大福と、生地に和三盆糖を使った生どら(プレーン・抹茶)がセットになった、夏イチオシのひんやり和菓子。
茨木市玉櫛2-28-14
営/10時~19時 火曜定休(祝日は営業)
Tel:072-609-6236

3. **梅の店 Kyun+の**
梅きゅん
3,216円(送料別途要)

保存料・着色料・アミノ酸を使わずに和歌山産南高梅を仕立てた安心安全な梅干ギフト。塩分の異なるシソ風味の梅干し2種と、シロップ漬け梅を無添加クリームチーズに混ぜ込んだ梅フロマージュ、フリーズドライの梅が入った梅昆布茶の4点をセットに。
箕面市彩都粟生南1-16-26
営/9時~17時 不定休
Tel:072-726-2188



4. **スパイスカレー ルウカルメンの**
大人のための
スパイスチキンカレー
6個セット 2,916円(送料別途要)

出汁は野菜の皮まで使い、ホールスパイスと煮込んだベジブロス。じっくり炒めたタマネギの甘み、しっかり下ごしらえされた鶏肉の旨み、10数種類のスパイスの香りを感じる洗練された味わいが楽しめる。
高槻市南芥川町1-16
営/11時半~15時 月曜定休
Tel:072-609-5714

5. **自家焙煎コーヒー**
マウンテンの
カフェラテベース
キャラメル&スイート 250ml 2本
2,058円(送料別途要)

焙煎職人が厳選した豆(ブラジル、コロンビア、マンデリン)を店内で焙煎後、低温殺菌でコーヒーの風味を生かしたカフェラテベースに仕上げた。牛乳で4倍希釈すれば本格的なアイスカフェラテが手軽に味わえる。
高槻市芥川町2-8-21
営/10時~19時 日曜定休
Tel:072-681-2351



6. **焼き芋スイーツ店**
ごっつおさんの
①焼き芋の干したん「黄金餅」
②スイートポテト(ギフトBOX)
①3,480円 ②3,000円(送料別無料)

ねっとり甘いさつまいもを焼き芋にして、独自の製法で干し芋にした「黄金餅(6袋入り)」と、2種類の焼き芋とバター、生クリーム、アーモンドパウダーを使って焼きあげたスイートポテト(6個入り)。やさしい甘さが人気。
茨木市総持寺駅前町5-29
営/10時~18時 不定休
Tel:072-646-8898

7. **coffee&sweets edenの**
りすとどんぐりセットM
2,000円(送料別途要)

スタッフが店内ですべて手作りしている個性的でかわいい見た目のクッキーは、素材でどこか懐かしい味わい。アルミニウムフリーのベーキングパウダー、天然色素や豆腐など、できる限り体に優しい食材を使用している。
吹田市山田西4-1-105 Dew阪急山田1F
営/10時~19時(日祝のみ10時~18時)
Tel:06-6833-3751

8. **LOHAScafeの**
ねっとり甘い蜜たっぷり金のやきいも 7本入り
3,000円(送料別無料)

大分県で栽培されている紅はるかを、収穫後40日以上熟成させ、一定の糖度を超えたものだけを使用した「金のやきいも」。200度で60分間焼き上げ、その後、冷凍保存することで濃厚な味わいに。
摂津市千里丘1-13-23
営/8時半~16時
Tel:06-6155-6830

9. **大阪 味源の**
①緋槻 AKATSUKI ②真 MAKOTO
①1,870円 ②1,980円(送料別途要)

高槻産の寒天と三箇牧トマトを使った「高槻名産のコラボ」デザート「緋槻」は、さっぱりとした酸味と食感が絶妙。鯛寒天「真」はそのまま、煮こごりとして食べるもよし、スープやだし茶漬けにしてもgood。
高槻市唐崎北3-24-4
営/11時~15時(L.O.14時半)、17時~22時(L.O.21時半)
Tel:072-669-9751

高槻産の寒天と三箇牧トマトを使った「高槻名産のコラボ」デザート「緋槻」は、さっぱりとした酸味と食感が絶妙。鯛寒天「真」はそのまま、煮こごりとして食べるもよし、スープやだし茶漬けにしてもgood。

高槻産の寒天と三箇牧トマトを使った「高槻名産のコラボ」デザート「緋槻」は、さっぱりとした酸味と食感が絶妙。鯛寒天「真」はそのまま、煮こごりとして食べるもよし、スープやだし茶漬けにしてもgood。