



## パンとスイーツ ナッツとドライフルーツのパン

### 食物繊維もビタミンもぎっしり

キルシェブリュエテ 大阪市西区南堀江3の11の6  
06-65541800  
日曜、月曜定休

1本 860円

小麦粉の生地に、製粉前のライ麦オートミール、ドライフルーツ、クルミがぎっしり。食物繊維もビタミンもたっぷり。朝ご飯にもおやつにもなる頼もしい一品だ。贈り物にも喜ばれそう。自家製のライ麦酵母で作るドイツパンが約15種類。神戸やドイツで経験を積んだ池田貴美子さん(29)が昨夏、開店した。カットの厚さ、相性の良いチーズや飲み物など、何でも気軽に相談に乗ってくれる。

店名はドイツ語で「桜の花」。「日本人にとつての桜のまつり、いつもお客さんの心の中にあつて愛される店に育てたい」(池田貴美子)

## デパ地下 ツアー

■近鉄上本町店

### 沖縄「いちかりば」イートインで登場



沖縄出身者が多い大阪市大正区の食堂「いちかりば」が、近鉄上本町店にイートインとして登場した。デパ地下常設の沖縄料理店は珍しい。

メニューは、沖縄の日常食・沖縄そば(630円)＝写真。麺は、中華麺とうどんを足して2で割ったような太くてモチリした食感。上に載る豚バラ3枚肉の角煮のスライスが食べ応え十分。でもトンコツとカツオ節主体のスープはあっさりとした優しい。麺と角煮とスープのバランスが持ち味だ。

ほかに、ソーキ(煮込んだスペアリブ)や、舌の上でとろけるてびち(豚足)入りも(各840円)。

「いちかりば」は「出会い」の意。麺類好きは、新たな味との出会いをどうぞ。

(アサヒ・ファミリー・ニュース社 岡井新弥)



## パンとスイーツ バラのマシュマロ

### 乙女心くすぐる ふわふわ感

benchi(ベンチ) 大阪市西区京町堀1の12の25  
06-65540001  
月、第1・第3火定休

120円(3個入り、税込み)

白くてかわいくなマシュマロ。乾燥させたバラの花びら入りと聞けば、ますます乙女心がくすぐられる。ゼラチンは少なめだから、明白のふわふわ感がそのまま楽しめる。昨年3月末にオープン。アーモンドの砂糖がけや野菜のゼリーなど、小袋に入ったお菓子がいっぱい。お昼休みも、おやつを買いにくる会社員も多いという。「駄菓子屋さんのように気軽に楽しめる店にしたい」と店長の嶋野可奈さん(30)。マシュマロは、昨年のバレンタインのお返しとして人気だったという。本命チョコをもった人も、義理チョコだった人も(3個入り)。(諸業紀)

## デパ地下 ツアー

■高島屋京都店

### 好みにミックス 柿の種の専門店



あられの老舗「とよす」の「かきたねキッチン」が人気だ。若い世代向けの柿の種専門店でも、つまみやすいよう長さを約4割とするなど細部にこだわっている。味は「贅沢チーズ」＝写真右一、「山椒とたまり醤油合わせ」＝写真左一、「南高梅とごらめ」「海鮮風塩だれ」「和風だしカレー」など11種。

そのうち6種とバターピーナツは、店頭で好みの割合で最大3種まで自分でミックスできて楽しい。

写真のカップは内容量約80gで263円だが、猫びんと呼ばれるプラスチック製の軟菓子容器(同約350g、1050円)に詰める常連も多いという。29日からは桜菓の香る新商品も登場。店は高島屋大阪店にもある。

(アサヒ・ファミリー・ニュース社 江口律代)



## パンとスイーツ クリームパン

### もちもちぶるぶる 相性バツグン

パン処 鈴家 大津市松原町6の10  
077-5333-1223 月曜と第3日曜休み

120円

白くてつるつるとして、お月様のような。ドイツパンを菓子パン風にしたというようにと変わった生地は、小麦粉を牛乳で練り、さらにラードを入れているから、しっとりもちもち。少し塩気のあるこの生地と、ふるふるの手作りカスタードクリームがよく合う。昭和初期の長屋の古民家を改装し、地元出身の長谷川智也さん(36)が2002年にオープン。100種類ものレパートリーの中から60種類ほどが並ぶ。「それ目当てで来てくれるお客さんがいると、減らせなくて。家に帰ってきたような、ほっとしてもらえる店にしたい」(店名に「家」をつけた。十間明孝)

## デパ地下 ツアー

■ジェイアール京都伊勢丹

### 春を呼ぶ宝石箱 鯛のゼリー寄せ



層の上ではもう春。地下1階「薬野和久傳」で、京丹後発祥の料亭「和久傳」が春籠をイメージした「鯛のスープのゼリー寄せ」＝写真＝を売り出す。22日から。

色鮮やかな具材が、やわらかな鯛のだしのパールに包まれて、宝石箱のような華やかさ。しっとり軟らかく、うまみが際立つタコ。エビの香りと甘み。ほろ苦い菜種のアクセント。道明寺粉の桜もちのようなもちもち感が、つるつるしたゼリーの食感と合わさり、一箱で何度も春が甦れる。

素材の味を響かせる料亭の味は、お呼ばれの手土産にも、とびきりの腕酌用にも使えそうだ。3月27日まで同店とJR大阪三越伊勢丹で1日30個限定販売。1個1575円。

(アサヒ・ファミリー・ニュース社 田中智子)