

# 茜丸の 茜丸五色どらやき

老舗の粋を集めたこだわりの餡と、五色の甘納豆のやさしい甘さ。



金時豆・虎豆・うぐいす豆・白小豆・小豆の甘納豆入り。形が崩れず芯まで蜜が入った豆は高い技術力の証。5個入り875円(税込)。

## 四

## 茜丸本店

●大阪市天王寺区大道2-13-15

☎0120-506-108

9:00～17:30(土・日・祝は10:00～) 無休

<http://www.akanemaru.co.jp>

イートイン:なし クレジットカード:不可

他に買える店:近鉄鶴橋駅、JR大阪駅、JR新大阪駅、JR天王

寺駅、大阪空港、関西国際空港の各売店ほか

取り寄せ:あり 注文方法:WEB、来店



## 話題沸騰! インパクト抜群の「ラムネ生どらやき」。

2015年の発売で話題を集めた「爽快ラムネあん」。クエン酸でラムネの清涼感を再現した青色の餡を、生クリームと一緒にサンド。冷やしておいしい新感覚の味わいだ。6個入り1,980円(税込)。

昭和15年に業務用の製餡メーカーとして創業し、現在も和菓子店やベーカリーに餡を卸す「茜丸」。看板商品は、累計売り上げ7000万個以上の「茜丸五色どらやき」。ペースとなる生餡は、あらかじめ表面の皮を磨いて芯だけにした小豆を炊いた、ぜいたくな皮むき餡を使用。炊いてから皮をむく餡にくらべて、口当たりなめらかで、あつさりとした甘さが特徴だ。その餡に、芯まで蜜が入った五色の甘納豆を加え、ふつくら焼いた生地ではさんだどらやきは、生地の口溶けと餡の組み合わせが絶妙。ほっとする素朴なおいしさだ。

# 旭食品の 旭ポンズ

創業者の熱意が込められた、知る人ぞ知る大阪発祥の定番の味。



醤油は本醸造、塩は赤穂産など、素材選びには創業者である先代の熱いこだわりが詰め込まれている。1本360ml ¥650円。

## 旭食品

☎072-922-5357

(9:00~12:00 13:00~17:00)

<http://www.asahi-syokuhin.co.jp>

買える店：大阪／イオン京橋店、イオン大日店、阪急オアシス茨木駅前店、阪急オアシス住吉店、阪急オアシス京橋店  
京都／イオン京都五条店、イオン伏見店、阪急オアシス西院店、阪急オアシス白川通店

兵庫／イオン加古川店、イオンスタイル伊丹店、阪急オアシス神戸旭通店、阪急オアシス六甲店ほか  
取り寄せ：なし



上品な味わいの「うどんだしの素」  
芳醇な香りの「そばつゆの素」。

関西風に淡く味付けされた「うどんだしの素」498円(右)は丼物やおでん、お吸い物にも。醤油とだしの味がそれぞれしっかりと感じられる「そばつゆの素」530円(左)。各360ml、数量限定。

昭和42年に大阪で誕生した「旭ポンズ」。以来、味にうるさい大阪人に愛され続け、大阪でポン酢といえはこのラベルを思い浮かべる人も多しはす。国産の材料にこだわり、だしは北海道の利尻・稚内から取り寄せた昆布を主に使用。乾椎茸には本場の大分産、混合節は先代社長が各地で吟味を重ね厳選したものを用的。ポン酢の香りを決める重要な柑橘は、徳島の特定生産者からスタチ、ユコウ、ユズを仕入れ、純天然果汁を製造。昆布から染み出る深い旨みと椎茸、混合節のコクと風味のダシに、柑橘のさわやかな香りと酸味が味を引き締める。鍋料理のつけダレはもちろん、酢の物や南蛮漬、餃子のタレなどさまざまな料理に使える、大活躍の一本。

## 粟新の いしいし三芳包み

米とアーモンドの風味が香ばしい、どこか懐かしい洋風の米菓。



ころんとした食べやすいサイズと量で、お茶請けにもぴったり。添加物は一切不使用。抹茶、ココア、きな粉の3種9袋入り。2,200円。

### 粟新 住吉本店

●大阪市住吉区上住吉1-11-11

☎06-6671-4770

10:00~18:00(茶房は13:00~18:00) 水曜休

<http://awaokoshi-awashin.co>

イートイン:あり クレジットカード:可

他に買える店:九条店

取り寄せ:あり

注文方法:電話、WEB、来店



オススメ  
もう一品



### 煎った米の香ばしさを 大切にした「香味煎菓」。

煎った米の良い香りが特徴の、やわらかめの食感のおこし。柚子、生姜、黒糖など全11種の味があり、柚子味には柚子の皮を削って加えるなど、それぞれの風味を際立たせている。すべて無添加。詰め合わせ9袋入り2,250円。

明治25年創業、原料となる玄米の精米から加工・製造までを、すべて自社で手がけること。粟おこしに適した国産のうるち米ともち米を厳選し、砂糖や水飴も米の旨みと香りを引き立てる最良の素材を使用している。刻んだアーモンドが入った「いしいし」は、従来の粟おこしの原料に加え、生クリームとバターを用いて洋風テイストに。上品な甘さで、ふわっとした軽さと、さくつとした食感が楽しめる。ちよつとした手みやげにはもちろん、高級感のある木箱入りもあり、改まった場面でも使える一品。

# むか新の こがしバターケーキ

バターのおいしさを凝縮した、黄金色ケーキのkok深い味わい。



温めるとバターの香りが一層引き立つ。温め方によって食感が異なるのでレンジやトースターなどお好みで。6個入り920円(税込)ほか。

## むか新 羽倉崎店

●泉佐野市羽倉崎1-4-7

☎0120-41-0005

9:00~19:30 水曜休

<http://www.mukashin.com>

イートイン:なし クレジットカード:可

他に買える店:むか新直営店(18店舗)

取り寄せ:あり

注文方法:電話、WEB、来店



さわやかなレモンピールが  
隠し味「こがしバターサブレ」。

特製こがしバターをたっぷりを使い、サクサクに焼き上げたサブレ。生地に混ぜ込んだレモンピールが、バターの濃厚な風味にアクセントをつける。12枚入り900円、24枚入り1,750円、36枚入り2,500円(各税込)。

モンドセレクションなど国際的な品評会で三冠を獲得した「こがしバターケーキ」。味の決め手は、オーストリア人マイスター直伝の製法で作る特製こがしバター。銅鍋でじっくりと熱してkokと風味を凝縮させた黄金色のバターを生地に加え、和菓子のように練り合わせて弾力を出す。焼き上がった生地は、表面はこんがりきつね色、中は卵の黄身のような色合いで、食感はしっとり&ふんわり。隠し味に加えた手搾りのレモン果汁が、濃厚な生地に軽やかさもプラス。そのままでもおいしいが、軽く温めると生地がよりしっとり。

# 神戸フランツの 神戸魔法の壺プリン

ふんわりクリーム、とろとろプリン、ビターカラメルの幸せ三重奏。



港町・神戸らしい、壺のイカリのマークがかわいい「神戸魔法の壺プリン」。イカリのロゴが入った赤い箱で4個入り1,560円(税込)。

神戸フランツ umieモザイク店

●神戸市中央区東川崎町1-6-1 umieモザイク2F

☎078-360-0007

10:00~21:00 無休

<http://www.frantz.jp>

イトイン:あり(24席) クレジットカード:可

他に買える店:北野店、三宮店、南京町店、新神戸駅店、六甲店、

異人館店

取り寄せ:あり 注文方法:電話、WEB



ギュッと詰まった甘酸っぱさがはじける「神戸苺トリュフ」。

フリーズドライ加工したもぎたてのイチゴを、最高級クーベルチュール使用のミルク風味のホワイトチョコでコーティング。イチゴの酸味とサクサク食感、チョコのクリーミーな甘さのコンビネーションがたまらない。90g 880円(税込)。

ネットで1日25000個を完売(！)したという噂のプリン。かわいい素焼きの壺からのぞく真っ白なふわふわクリームの下には、とろとろ濃厚なカスタードが。壺の底に潜む自家製カラメルは、丹念に煮詰めて香ばしく仕上げた、ちよつとビターな大人の味。クリームのやさしい甘さ、カスタードのkok、カラメルのほろ苦さが重なり合って絶妙な味のハーモニーに。3層の食感が織りなすなめらかな口溶けと、食べ進めるうちに次々追いかけてくるおいしさにスプーンが止まらなくなる、新感覚の味わいだ。