

おいしくて体にやさしい  
ヴィーガンスイーツ



むもくてき  
mumokutekiの  
天然酵母ヴィーガンカヌレなど

京都・美山の自社農園産のお米や野菜をはじめ、食材にこだわるオリジナルのヴィーガンメニューが人気のカフェ。乳製品や卵を使わないカヌレは、天然酵母で発酵させたもっちり食感が自慢。安納芋やラズベリー、プレーン、抹茶、レーズンの5種類の味が楽しめる。378円～



自家製ヨーグルトと豆乳を使った甘さ控えめヨーグルトドリンクはプレーン、甘酒ジンジャー、ケール、ブルーベリーの4種。550円～

グルテンフリーのティラミス756円は瓶詰めなので手土産にもぴったり。豆乳ソフトクリーム550円は古代小麦を使ったコーンも手作り。



京都産の野菜たっぷり！  
サラダを食べるように味わって

大阪  
初出店

ダイズデリ&サンドイッチ  
DAI'S DELI &  
SANDWICHESの  
サンドイッチ

たっぷりの野菜を使った季節感あふれるサンドイッチが人気。具材の味付けと量、バランスの良さが人気の秘密。卵とエビ、サバ、季節野菜のオムレツ&チーズ、ベジタブル、パルサミコチキン&トマト、スペシャルエッグほか数種類が日替わりで登場予定。580円～

カッポウデリ  
Kappo-DELIの

身も衣も美味しい、素材も厳選した唐揚げ

名店が軒を連ねる京都だからこそ「料理店の味を気軽に」と和総業デリ店を開いた加藤岳さん。初となる店外販売に選んだ唐揚げの衣は3種の粉をブレンドして香ばしく。嚼むほどに、カンボジア産無農薬完熟コンショウの香り、岩塩と鶏の旨みがジュワッ。7個入1,286円



百貨店  
初出店

餌にこだわる若鶏使用。  
冷めてもカリカリ！

ちょっと  
かわいい

あべのハルカス近鉄本店「大京都展」で見つける!

SAVVYが選ぶ  
おいしい京都

あべのハルカス近鉄本店 ウイング館9階催会場  
2月19日(水)～2月25日(火) 10:00～20:00(最終日は17:00閉場)

今年で31回目となる、あべのハルカス近鉄本店の人気イベント「大京都展」。SAVVYがおすすめする京都の人気店も登場とあって、ますます目が離せない!

写真/伊藤 信 岡本佳樹 高嶋克郎 取材・文/天見真里子 小林明子 原田麻衣子

うめその おやつ  
梅園 oyatsuの  
みたらしバターサンドなど

京女をはじめ、みんなが通う甘味処。昔ながらの茶店からカフェ風の新店まで幅広い展開で人気を呼んでいる。名物のみたらし団子風味が楽しめるクッキーは大阪初登場。サクサク生地で、なめらかなバタークリームと甘いみたらしタレをサンド。5個入1,188円



すっきりした甘さのタレが良く絡むよう形が工夫されているみたらしだんごは5本入り421円(12時から販売予定)。自家製あんを使うクッキー、あんがさねは定番と季節限定版。各4個入り802円。あんケーキは2種、各196円



手土産にも!



懐かしくて新しい  
京のおやつの新定番



北海道産小豆のおいしさを  
凝縮した贅沢な一杯

大阪  
初出店  
和食 香穂の『本和香糖』の白玉ぜんざい

お昼は京都産の九条ネギを使ったにゅうめんが人気の和食店。老舗料亭出身のご主人が厳選した北海道産アズキを、『本和香糖』だけで丁寧に炊き上げたぜんざいは、雑味がなく一滴も残さず飲みきりたいおいしさ。なめらかな口溶けの白玉がアズキの風味を引き立てる。951円



鳥の巣がモチーフの名物チキンカレー



【梅園】に別注したようかんに、削りバターをたっぷりトッピングしたバターようかん630円。コーヒーは[六曜社地下店]など繋がりのある京都の人気店にオーダーしたオリジナルブレンド550円

大阪初出店

ソングバード  
SONGBIRD COFFEEの  
ソングバードカレーなど

フライドオニオンの上には半熟卵がちょこん。二条城近くにあるカフェの名物チキンカレー1,200円は、店名にちなんだ「鳥の巣」モチーフのルックスがおなじみ。クミンなどスパイスを利かせつつも、半熟卵効果もあって辛さはマイルド。納豆やチーズなど豊富なトッピング280円〜もぜひ。

Fruits&Cafe Hosokawaの  
イチゴサンドなど

大阪初出店

古都で長く愛される果物専門店が大阪初出店。本店併設のバーラーでも人気なのが、果汁たっぷりの大粒「あまおう」をほぼ1パック分使うサンド。果実の甘みと酸味を引き立てるため、生クリームは2種を自家ブレンド。塩味控えめの食パンなのもこだわり。1,620円



プロが見極める  
食べごろフルーツを贅沢に



大阪初出店

クラムが密な角食パンをトースト。クリームチーズとイチゴをトッピング。950円。自家製シロップにレモンを絞ると色が変化するレモネードは炭酸ありなし両方を用意、各700円

リット アップ キョウト  
LITT UP. KYOTOの  
SKY VIBES ON TOASTなど

SNSでも話題の空色トーストは、期間限定で営業していた、オープンエアの祇園店にちなんで考案されたもの。クラムがやや粗めの山型食パンをこんがり焼き、ハーブティとピーツで色付けしたクリームチーズを塗り広げて、ゴールドシュガーをバラリ。850円



紙包みで  
かわいく食べ歩き



行列ができるカフェの  
名物が大阪初登場



静岡県産マスクメロンにイチゴ、パパイヤなどを贅沢に使うフルーツサンド1,080円。同じマスクメロンが上品に香るミックスマッシュジュース660円

西洋茶屋 山本の  
イチゴとジャスミンのパイ包み焼き

百貨店初出店

京都の人気フレンチで腕を磨いた山本智弘さんが開いたアシェットデセール専門店。ジャスミン香るクレームの中には、滋賀の農家直送の完熟イチゴ「紅ほっぺ」。パイ生地を蓋をして焼き、ミント味のアイスを添える。果実の甘酸っぱさと香り、温度差を楽しんで。1,600円

パイの中は  
イチゴがゴロン!



目の前で仕上げる  
熱々＆冷々の甘いもの

EAT-IN ONLY

自然派缶詰カンナチュールの  
缶詰いろいろ

寺町商店街に実店舗【ひとかん】を構える缶詰ブランド。京都はもちろん、全国各地で厳選したおいしさを詰め込んだグルメな味わいがそろう。京丹後産、ハーブへしこのオイル煮972円。特許製法で蒸しあげたカキ「珠せいら」を使用し、ペースト状にした新食材缶詰「牡蠣みそ」1,620円。



砂糖不使用で国産サツマイモの蜜の甘さを引き出したスイートな焼き芋各713円。鹿肉の酒香漬、猪肉のピリ辛味噌煮などお酒に合わせたいジビエも。山の宝シリーズ各1,944円



食卓をおいしく彩る  
プレミアム缶詰

あべのハルカス近鉄本店 ☎06-6624-1111

大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 B2~3.5Fは10:00~20:30、4~11Fは10:00~20:00

※価格は消費税を含む税込価格を表示しています。軽減税率対象商品を会場内の飲食スペースでお召しあがりの方は、消費税10%を本体価格に加工いたします

※天候・交通事情により、販売時間の遅れや販売を中止する場合がございます ※食品の返品・交換はご容赦ください ※売り切れの際はご容赦ください

※写真はイメージです。実際と異なる場合がございます ※京都府の加工品・産品を厳選しておりますが、原材料は京都府産以外も使用しています