

NY生まれの 噂のブラウニーは ホーム×ドーナツの味

- Fat Witch Bakery のおいしいの秘密 -

Photo/Masao Takahashi
Stylist/Yuna Higashi
Text/Nao Morinaka
Cooperation/PROPS NOW



元美術教師のバトリシアが描いた「太っちょ魔女」がトレードマーク。日本限定とNYの定番フレーバーを6種ずつ詰め合わせた「CRAZY」3,600円（写真右）のほか、ギフトにぴったりなBOXも豊富にそろえよう。より手作り感を楽しむならミックス粉を。

SHOPはこちら!

ファットウィッチ ベーカリー 大阪店

☎06-6121-8139
大阪府中央区心斎橋筋1-3-15 心斎橋NSDビル1F
🕒10:00~21:00
📞なし(1/1は休) 🍷可



ファットウィッチ ベーカリー 京都店

☎075-275-0194
京都市左京区下鴨東半木町67-6
🕒10:00~18:00
📞火&12/29~1/3 🍷可



※価格は消費税を含まない本体のみの価格です。

（おうちで作れる簡単レシピ）

- 材料
 ブラウニーミックス 400g バター 140g 牛乳 30ml 卵 1個
- 作り方
- 1 大きめのボウルでバターを湯せんしたら、牛乳、卵を順に入れてホイッパーでかき混ぜる。ミックス粉を1袋入れて、粉っぽさがなくなるまでゴムベラなどで良く混ぜ合わせる。
 - 2 オープンシートを敷いた型に①の生地を流し込んで表面が平らになるよう整え、あらかじめ200℃に予熱しておいたオーブンで30分程度焼く。型のサイズは21×21cmがベター。
 - 3 アレンジでナッツなどを中に入れる場合は、①の最後に混ぜ合わせて。トッピングとして上に散らす場合は、焼き加減を見ながら焦げないように②の最後にのせるのがおすすめ。
 - 4 粗熱がとれたら型から取り出し、お店と同じように冷蔵庫で1日冷やした後、好きな大きさにカットするだけ。混ぜて焼くだけの2ステップで、ベイク初心者でも失敗しにくい。



ファットウィッチ
ブラウニー ミックス粉

自宅でも簡単にファットウィッチ風ブラウニーが作れるミックス粉は、デコレーションでひと手間加えれば、手作りバレンタインにも◎。400g 1,200円

来店しなければ食べられない
レアなメニュー

〔ブラウニー・オブ・ザ・ウィーク〕

大阪店でのみ、6cmサイズの食べ歩き用ブラウニーを週ごとに味を変えて展開。「オレのクッキーブラウニー」(写真右)は1/5~、焼きマシュマロとチョコがとろける「ふわとろ。ブラウニー」は1/19~販売予定。1個600円~



大阪店
限定品

風味豊かな和素材を合わせた
日米友好の味

〔はんなりセット〕

抹茶あずき、柚子、山椒など、6種の厳選素材で京都らしく表現した和洋折衷フレーバー。コーヒーや紅茶だけでなく、煎茶やほうじ茶などの日本茶ともマッチするので、目上の方への手土産にも重宝しそう。2,100円



京都店
限定品

いよいよ大阪にも登場!

話題のベイク、ファットウィッチベーカリー

1998年にチェルシーマーケットで誕生したブラウニー専門店。オーナーのバトリシア・ヘルディングさんが母親に習った、「More Chocolate, More Butter, Less Sugar」で作る濃厚なブラウニーは、ニューヨークーだけでなく観光客をも虜に。2015年には日本で通販を開始。京都・下鴨の予約受け取り処が地元にも愛されるベイクショップとして定着した2018年、予約なしでも気軽に買えるショップへとリニューアル、大阪・心斎橋にも新たなコンセプトのお店をオープン。それぞれ地域色を取り入れ、ヘルディング家の甘くてやさしいママの味が、海を越えてみんなを笑顔にする。

お店で買えばこちらがお得!

ノリのいい大阪らしい
ポップなフレーバー

〔SMILE〕

ホワイトチョコベースのパニラ生地にキャラメルを合わせたプディングをはじめ、オレンジ、チョコミントといったブラウニーの新境地を開拓した4種のセット。このセットでしか味わえない。1,500円



大阪店
限定品