

「五宝殿駅南口を下車して、そのまま南に徒歩7分ほど下が行くと、二つ目の信号の手前右側にあります。入口の横に大きなのぼりがあるのが目印です。木製のスライド扉を開けると、優しいようなご主人と奥さんが笑顔で出迎えてくれます。店内には、カウンター席が5席とテーブル席が用意されており、15人ほどで店内はいっぱいになります。ややこじんまりとした印象は受けませんが、逆に、ご主人や奥さんとの距離も近く、フレンドリーに会話を楽しむこともできます。

客層で言えば、30代〜50代のお客さんや、取材中にも1組、家族連れの方がおられたように、お子様連れでの利用ももちろんできます。一品料理に力を入れていて、ということ、様々なメニューの中から自分のお好みを選んで舌鼓を打つのもいいですね♪



- 【おすすめメニュー】
- ①梅の風味がちょうどよく、味の濃い物の後のお口直しにも。
 - ②一切つなぎを使わず、8〜9種類の具材(にんにく、大葉など)のみをよく練り粘り気を出し、ふんわり仕上げられています。
 - ③カンパチやしめ鯖もあり!
 - ④鶏の皮を使った一品。パリッとコリコリの2種類の食感を味わえます。さっぱりしているのので、女性にもおすすめです!
 - ⑤一口噛んだらチーズがとろけ出ます! お好みでこだわりの塩につけて食べてみるのも最高に美味ですよ。

これらのお食事のメニュー以外にも、貴重な貴重なドリンクメニューがあるんですよ! 播磨地域で口にするのは、ホントに数えるほどだそうです! (もしかしてここだけ?) その名も「本気ジュース」: 全国6県の果実農園とのコラボレーション商品であり、限られた酒屋さんにしか卸しておらず、さらにまた、限定されたお店: と、かなり特別な希少価値の高い物となっております。耐ハイで割ったリ、ソーダで割っても美味しく頂けるので、いろいろな場面で楽しめますよ!

焼とり「ゆう作」

高砂市米田町米田 91-2 ウッティプレイス 1-A
TEL: 079-431-4578 定休日: 月曜日
営業時間: 17:00 ~ 23:00
(22:00 オーダーストップ)



- ◎写真右から順に...
- 蜜りんご
 - 奇跡の柚子
 - 奇跡のレモン
 - とちおとめ
 - でこっとぼん (デコボソナボナ)

前号の表紙で圧倒的なインパクトの「カオナシ」のいるシフォンケーキ専門店『シフォン・デ・シフォン』。遠方から買いに来られる方もおられるという注目のお店です。



現役の歯科技工士でもある東さん。奥様がご自宅でケーキ作りをされているのをきっかけとして、本職の傍ら、ケーキ作りを探求し、美味しく作るコツを習得されました。初めは、楽しくケーキを作るサークルのPRとして、加古川のイベントに参加されていたのですが、自分の作ったケーキが売れていく楽しみもあり、お店を開くことになったそうです。

商品を買って帰った方が、後日「子どもがとても喜んで食べました!」と知らせてくれるなど、またお店に顔を出してくれると嬉しい気持ちになるそうです。出合いを大切にされている東さんは、店舗内でケーキ教室も開き、交流を深めています。

一つ一つ丁寧に手作りされているシフォンケーキは、原材料や焼き方にこだわり、保存料や添加物も一切使っておらず、それでいてしっとりフワフワ。甘さ控えめで優しいお味です。種類も豊富で、選ぶ楽しみもあります。とことん原材料にこだわったプレミアムは、最高の一品です。季節に合った限定の商品もありますので、要チェック! 一日の販売数が決まっています。お子様にも安心のこだわりのシフォンケーキを、是非一度食べてみて下さい。



シフォン・デ・シフォン

加古川市平岡町二俣 6-1
TEL: 079-436-7366
営業時間: 11:00 ~ 19:00
定休日: 水曜日
fuwafuwacake.com

