



◀ミルフィーユ状のタルト生地と熊本県産栗の相性の良さが楽しめる、モンブランタルト



▲生絞りのモンブランがざっしりと敷き詰められたモンブラン重は、大切な人への手土産にもぴったりです

**INFORMATION**  
 権原市久米町 650-3  
 アルテハイム権原 101  
 TEL.0744-33-9741  
 営業時間 / 11時~22時  
 定休日 / なし

▲高級笠間栗  
モンブラン

**MENU**  
 高級笠間栗モンブラン...2,300円  
 モンブランタルト...620円  
 高級笠間栗モンブラン重ギフト...  
 3,500円  
 (別途箱代150円)

和栗モンブラン専門店  
 NAAGURIYA  
**奈栗屋**



芋派です。  
 なんで栗屋やってるねん！  
 ですよ(笑)

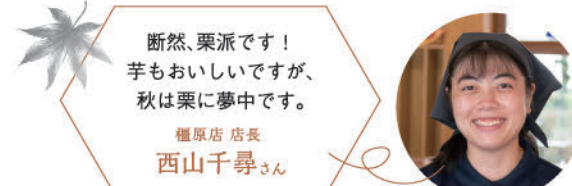
オーナー  
 木村夢さん

**一度食べたなら癖になる!?  
 和栗の生絞りモンブラン**

今年9月のオープン以来、高級国産和栗を使用したスイーツを楽しめるとあり、多くの客でにぎわう和栗モンブラン専門店「奈栗屋」。店が一番人気の高級笠間栗モンブランは、カステラ風味のスポンジケーキを土台とし、上にメレンゲクッキーとホイップクリームを乗せ、さらに薄さ1ミリの生絞りの和栗をたっぷりつけた逸品です。使用している栗は、茨城県笠間市産。糸状の和栗は、軽い食感とともに口の中でほだけて栗の香りと甘味が濃厚に絡み合います。

ほかに、モンブランソフトや大和抹茶を使用した大和抹茶モンブランなどもあり、栗好きにはたまらないのでは。いずれの商品もテイクアウト可能です。「生まれ故郷でもある権原をもっと元気にしたい」と思い、地元では珍しい生絞りモンブラン専門店を開店することに決めました。と話すのは、オーナーの木村夢さん。奈栗屋のほか、5軒の飲食店(いずれも久米町)を経営しています。

「遊びに来る感覚で、気軽に『奈栗屋』に来ていただければ、地元で楽しめるような活動を計画しながら、ご期待ください」と意気込みます。



断然、栗派です！  
 芋もおいしいですが、  
 秋は栗に夢中です。

権原店 店長  
 西山千尋さん

**リピーターが毎年待ち望む  
 地元和菓子店の栗菓子**

奈良県にある昭和39年創業の「大和路遊心菓吉方庵」が試行錯誤を重ねて生み出した、栗のテリーヌ。栗を用いた菓子を新たに開発したい、という思いのもとに誕生しました。香りづけにブランデーを使用した生地の中に、渋皮栗がゴロゴロとたくさん入っているのが特徴で、素材のおいしさがダイレクトに伝わってきます。

「おかげさまで販売以来、毎年必ず買ってくださるリピーターのお客様がたくさんいらっしゃいます。しつとりとしたケーキの風味と、食べ応えのある大きな栗の食感が好評を得ているんですよ」と、店長の西山さんはほほ笑みます。

**INFORMATION**  
 権原市久米町 397-1  
 TEL.0744-26-1800  
 営業時間 / 9時~19時  
 定休日 / 水曜  
 駐車場 / あり  
 https://www.kippouan.com/

**MENU**  
 栗のテリーヌ...2,160円  
 栗道楽...1,620円  
 もち生どら(栗)...324円



▲栗のテリーヌ

▼もち生どら(栗)は、もちっとしたどら焼きの皮に栗ペーストをサンドし、栗の甘露煮をトッピングしています



大和路遊心菓  
 KIPPouAN  
**吉方庵**



!! 地元グルメクーポン50選掲載中!!  
 食うーぽん50祭  
 10月号は紙+アプリで沢山のクーポンを掲載中!  
 キャンペーンロゴがついたQRを読み込んでクーポンをGET!

心躍る、食欲の秋が到来!  
 旬の食材を使ったごちそうが地域に出回ります。  
 今号では、秋の味覚の代表格である栗と芋のスイーツをそれぞれ紹介。さて、あなたはどちらを味わいますか? それとも、どちらも?

秋の味覚を召し上がれ!  
**あなたは、栗派?それとも芋派?**

巻頭特集

おいしいわかいも  
 新ノ口店

▲芋天塩ソフト

▲おいもわかいもが独自の配合した甘じょっぱい味つけ。素材の味を十分に楽しめます

▲旬の芋を使う焼き芋は、試行錯誤の末、低温で2時間ほどじっくり製法にたどり着いたそうです

**INFORMATION**  
 権原市葛本町 152-1  
 TEL.080-8597-0130  
 営業時間 / 10時~18時  
 定休日 / 不定休 駐車場 / あり  
 https://oimowakaimo.com

**MENU**  
 芋天塩ソフト...650円  
 おいもチップス...400円  
 焼き芋(100g)...210円~

**旬** の芋から生み出される  
 焼き芋やスイーツが充実

「おいもわかいも」は、鳴門産のさつまいも「蜜郎」のおいしさに感動した創設時のメンバーが、「地域の皆さんにも、ぜひ食べてほしい!」という思いのもと、2020年に開店した熟成焼き芋専門店。「老いも若いも」全ての人に愛される店になるように、という思いが店名に込められています。

店の人気メニューの一つ、さつま芋と北海道ミルクソフトクリームを使用した芋天塩ソフトは、仕上げにフランス産「ゲラン

「おいしいさつま芋が「おいもわかいも」の店頭で並び始めます!店のスタッフに気軽に聞いていただいて、お好みの芋を味わってみてくださいね!」



圧倒的に芋派です!  
 マネージャー  
 上島幹季さん

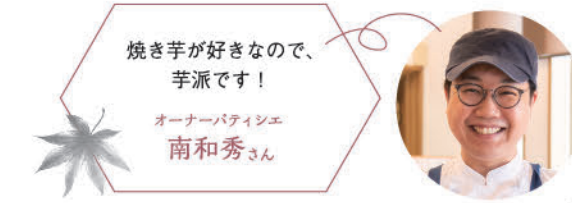
**厳** 選んだ素材で仕上げる  
 タルトやケーキは、優しい味わいのケーキや菓子がそろった「お菓子工房南の風」。2015年の創業時からショーケースに並び紫芋タルトは、人気商品の一つです。例年9月頃から春先まで販売されています。

「さまざまな地域の紫芋を試した結果、沖縄県産の紫芋を使用することになりました。鮮やかな色と甘くておいしい点が決め手でした」と、オーナーパティシエの南和秀さん。紫芋の濃厚な甘味を受け止めるのは、アーモンドとバターをたっぷり使った

タルト、そしてあっさりとした味に仕上げたスポンジケーキです。三位一体でバランスのとれた味わいが根強い人気を誇っています。

「奈良県産の果物をふんだんに使用し、素材を生かした洋菓子づくりにこだわっています」と話す南さん。万葉スイーツポテトは、角切りの栗と明日香村産の安納芋を練り込んでいて、食感がアクセントになっています。

「お客様からもっと親しまれるように、これからもお店を盛り上げていきたいです。新商品のカヌレもおいしく仕上がっているの、ぜひ食べていただきたいですね」と笑顔を向けます。



焼き芋が好きなので、  
 芋派です!  
 オーナーパティシエ  
 南和秀さん

お菓子工房  
 MINAMINOKAZE  
**南の風**

▲芋と栗が同時に楽しめる万葉スイーツポテトは、焼きのこない味わいが魅力。子どものおやつにもぴったり!

**INFORMATION**  
 権原市五条野町 396-4  
 TEL.0744-35-1512  
 営業時間 / 9時30分~19時  
 定休日 / 木曜(祝日の場合は営業)  
 駐車場 / あり

**MENU**  
 紫芋タルト...450円  
 万葉スイーツポテト...200円  
 カヌレ...250円



▼紫芋タルト