

# 2022 NEW OPEN

## 2022オープンおすすめ スイーツ店はここ! 地元のときめくスイーツ News

巻頭特集

贈り物、手土産にピッタリな人気スイーツが大集合。  
一目見ただけでときめくスイーツは、  
自分へのご褒美としてもおすすめです。  
甘い香りに包まれたスイーツを召し上がれ♪

**A** フランボワーズメレンゲ 300円  
ココア生地のサクッとしたサブレの上には、フランボワーズピューレを混ぜた淡いピンク色の甘酸っぱいメレンゲ。食感と風味が楽しめるメレンゲ菓子。

[ヒンメリ]  
**Himmeli**

🏠 南アルプス市十五所738-3  
☎ 090-9661-1068  
🕒 11:00~18:00  
🗓 水曜  
※臨時休業あり。詳細はインスタまで  
@himmeli\_ryomi



※ABCは「ヒンメリ」の商品。

2022年  
— 9月 —  
OPEN

なにを贈ろうかと  
選ぶひと時も幸せ

「目から楽しませる」「目で食べる」と言われるスイーツ。味だけでなく素材や大きさ、色、カタチなど店主がこだわり抜いたスイーツは、見ているだけで自然と気分が上がるという人も少なくないのでは？友人に贈るスイーツを選びに店舗を訪れるとワクワクした気持ちになる、これがスイーツ店巡りの楽しさなのかも知れません。

今年オープンのお店で  
新たな出会いを楽しむ

近年、フラワーショップ併設や地

元の食材を扱うなど、ただいまエリアには個性的なスイーツ店がオープンしています。今号で紹介するのは、2022年にオープンしたおすすりスイーツ店です。実際に訪れて、ショーケース越しに出会ったその日一番輝くスイーツを持ち帰り。もうすぐ年末、1年間頑張ってきた「自分へのご褒美」としてはもちろん、スイーツを手土産に「大好きな人たちと一緒に食べる」時間も楽しそうです。地元のお土産スイーツを訪れてみてはいかがでしょう。

**D** チーズインあるら穂積のゆず 300円

焼き立てを限定販売(平日30個、土日祝日60個)。ハードクーヘンを枠に富士川町穂積産のゆずが香るチーズを入れて焼き上げた新感覚のおいしさ。

**B** クラシックショコラ 1,800円

生チョコを入れて焼いた生地に、素材の旨みをギュッと詰め込んだ香り高いイチゴとオレンジのフリーズドライをオン。甘さのアクセントにフルーツの酸味も感じられるショコラ。

**C** 抹茶パウンドケーキ 1,500円

素朴な味わいのカノコ豆と濃厚な抹茶を混ぜ込み、しっかりと焼き上げた和テイストのパウンドケーキ。抹茶のほのかな苦みとカノコ豆の甘みが相性抜群。

**F** ソフトあるらプレーン 1,500円

店人気No.1、富士川町の棚田米を毎日自家製粉した「生米粉」のバウム。富士川町の棚田のお米と、新鮮な卵で毎日焼き上げ、しっとりもっちりした食感が味わえる。

**E** いいさんちの「クーニャン」「クーワン」各180円

道の駅富士川の駅長の「山梨住みます芸人のいいさんち」が、番組内で芸人さんとバウムのカットが猫の耳に見えるとの掛け合いから誕生。

[バウムアルラ]  
**BAUM ARURA**

🏠 富士川町青柳町1655-3  
道の駅富士川併設  
☎ 0556-48-8700  
🕒 9:00~18:00 🗓 無休  
@a\_rur\_a

フリモアプリ



※DEFは「バウムアルラ」の商品。

2022年  
— 4月 —  
OPEN