

# 旬の味覚もたっぷり！ 秋スイーツ特集

食欲の秋！  
ほくほくのお芋や、かぼちゃ、栗など  
スイーツ好きには嬉しい秋がやってきました！！  
お店のショーケースにも人気の定番スイーツから  
新商品、季節限定スイーツまで続々登場！  
美味しい秋スイーツで食欲の秋を満喫しましょう！

## 西湘菓子工房 樫の樹



国産にこだわり、厳選した一流の素材のみで作った「幸せの雫」。素朴ながら風味高く上品なお味に仕上がりました。口どけがよく、ほろほろとした食感のクッキーです。手土産や贈り物などギフトにもご利用ください。

**幸せの雫(しずく)**  
・和三盆と抹茶  
・黒糖ときなこ  
・国産天然塩と糖粉そば  
※お箱入りもごさいます。

TEL.0465-36-8838  
小田原市曾比 2209-1  
9:30~19:30  
定休日 水曜日  
駐車場 有  
<https://www.facebook.com/kashinoki.shiwase/>



## パティスリー プティ タ プティ Patisserie Petit a Petit



プティ タ プティ人気のロールケーキに秋の新商品が登場！「すいととぼと」、「和栗」、「かぼちゃ」の3種類は今だけ！旬のロールをお楽しみください！

写真手前左から  
すいととぼと 170円 おいも 497円  
和栗のロール 180円 たべちやうぞろ  
かぼちゃロール 170円

おぼけが可愛い、「おいもたべちやうぞろ」は、み〜んなが大好きなスイートポテトの上にさつま芋をゴロッと乗せたハロウィン限定のケーキです♡

TEL.0465-37-8580  
小田原市蓮正寺 133-1-103  
10:00~19:00  
定休日 月曜日  
(祝祭日の場合は翌火曜日 他不定休有)  
駐車場 有  
<http://www.patisserie-pp.jp/> スタッフ募集中



## 創業工房 なかじま



9月・10月限定のうさぎまんじゅう。こし餡を包む皮は小麦と山芋を合わせた生地で、しっとりやわらかく、毎日作りたてをご用意しています。

**うさぎまんじゅう**  
1ヶ 90円  
栗入り 100円

季節限定、秋の上生菓子もご賞味ください。

**上生菓子**  
各 220円

TEL.0465-36-1267  
小田原市堀之内 243  
9:00~19:00  
(定休日)月曜日  
<http://www.0465.net/omise/nakajima/>



## 夢たまご



ハロウィンからこんにちは 175円  
かぼちゃのころん 135円

夢たまごのハロウィンはとっても賑やか！かぼちゃの種入り、「かぼちゃのころん」は軽〜い食感がやみつきに。1枚1枚顔が違うサブレはバニラ・コーヒー・かぼちゃ味の3種類。いろんな表情がとっても可愛くて、今にもいたがらさうです♪

TEL.0465-22-2388  
小田原市板橋 178  
10:00~19:00  
定休日 火曜日(不定休有)  
駐車場 有  
<http://www.0465.net/omise/yumetama/>  
<http://ameblo.jp/cake-yumetama/>



## スウィートベリー Sweet Berry



ちいずお月さま・ちよこお月さま  
1ヶ 129円/10ヶ入り 1,290円 ※6ヶ入りもごさいます。

スウィートベリーの「ちいずお月さま」はとろとろやわらかチーズが人気の秘密。濃厚チョコレートの「ちよこお月さま」とセットでどうぞ。贈り物やお土産に、お箱入りもおススメです♪

【久野店】  
TEL.0465-35-5516  
小田原市久野 71-4  
9:00~19:30  
定休日 第2・第3火曜日  
駐車場 有

【下郷店】  
TEL.0465-43-8840  
小田原市下郷 95-1  
9:00~19:00  
定休日 第2・第3水曜日  
駐車場 有

TEL.0465-35-5516  
<http://www.sweet-berry.info/>



## パティスリー ガロパン Patisserie Galopin



今年もガロパンにハロウィン仕様のスイーツが登場！遊びどころたっぷりの、美味しくて楽しいスイーツいっぱい！ハロウィンのラッピング商品も多数登場、店内はハロウィン一色に♪

TEL.0465-87-6544  
小田原市成田 294-3  
10:00~19:00  
定休日 火曜日  
駐車場 有  
<http://patisserie-galopin.com/>



※表示価格は税込価格となります。

## 第13回 ANGE ケーキ教室 開催しました！



参加シェフ (前列左から) (後列左から)  
ガロパン/岸チーフ プティタプティ/豊岡シェフ  
夢たまご/住吉シェフ スウィートベリー/江原シェフ  
樫の樹/草間シェフ なかじま/中島シェフ

8/28(火)川東タウンセンターマロニエで、ケーキ教室を開催しました。今年でなんと13回目！恒例になったこの教室、今回もたくさんのご応募の中から当選された皆さんでプロの技を教わりながら、美味しいスイーツ作りができました！

### ふわふわチーズケーキ

材料/12個分  
クリームチーズ 130g  
グラニュー糖 12g  
卵黄 2個分  
薄力粉 20g  
コーンスターチ 4g  
バター 20g  
生クリーム 20g  
卵白 2個分  
グラニュー糖 60g

作り方  
①大きなボウルにお湯を沸かす  
②クリームチーズをボウルに入れて湯せんする  
③やわらかくなったら湯せんからはずし、ホイッパーで一均に混ぜる  
④②をボウルに入れて湯せんする  
⑤③のクリームチーズに卵黄を入れて混ぜ、④を茶こしでふるって入れ混ぜる  
⑥⑤のバターが溶けて温まった④に加えて混ぜる  
\*冷めてクリームチーズが固くなりそうなら、湯せんに乗せておく  
⑦⑥をハンドミキサーでメレンゲを作る  
⑧メレンゲの1/3を⑥に入れてよく混ぜる  
⑨残りのメレンゲ2/3をさらに加えて、下から上に混ぜる  
⑩ほぼ混ぜたらゴムベラに替えて混ぜ、型に分ける  
⑪160℃に温めておいたオーブンで25~30分間焼く

### ふわふわチーズケーキ

レシピ提供: 夢たまご

### オレンジソース

材料  
オレンジ果汁 1個分(100gぐらい)  
グラニュー糖 10g  
コーンスターチ 5g  
水 30g  
レモン果汁 少々

作り方  
①搾ったオレンジ果汁、グラニュー糖を鍋に入れ、中火で沸騰させる  
②一度火からおろして、水で溶いたコーンスターチを加える  
③再度火にかけて、強火で沸騰させる  
④ボウルに移し、氷水に当てて冷ます  
⑤レモン果汁を加えて味を調える  
\*大人用にはオレンジリキュールなどのお酒を加えるとおいしいくなる