

Summer Sweets Collection 2016

**4** パティスリー ガロパン (Patisserie Galopin)



フルーツわらび  
..... ¥700~

旬のフルーツに、生クリーム、スポンジ、さらに自家製フルーツわらびもちが! キラキラ光る宝石箱のようなスイーツです♪

**7** 西湘菓子工房 榎の樹



ジェラート  
..... ¥280

夏はやっぱり榎の樹のジェラート! 素材にこだわった味わいは大人から子供まで楽しめます♪ テラスで召し上がってみてはいかがですか?

**5** もくもく



もーもーちーず  
1ヶ ¥190  
4ヶ入り ¥860  
8ヶ入り ¥1,650

安曇野のチーズに小田原のみかんの実が入った「もーもーちーず」。冷たくして、また凍らせても最高に美味しいタルトです♪

**6** 夢たまご



トロピカルピーチティー  
..... ¥400

アールグレイの香りに桃をプラスしたゼリー。桃の果肉とパッションのリキュールがアクセント! 南国気分で召し上がれ♪

**7** 西湘菓子工房 榎の樹

夏にピッタリ、榎の樹ひんやりスイーツ!! フルーツがたっぷり入った8種類の榎の樹オリジナルジュレ。涼しげに店頭に並んでいます。お箱入りならギフトにおススメです♪



ジュレ 1個 ¥310 / 5ヶ入り ¥1,760 / 8ヶ入り ¥2,793

TEL.0465-36-8838  
小田原市曾比2209-1  
9:00~20:00  
(定休日)水曜日  
(駐車場)有り



**4** Patisserie Galopin

なめらかな口当たりが癖になる、濃厚な「マンゴープリン」は旬のマンゴーをふんだんに使用! カップも可愛いアラモード仕立ての「スノーピープリン」は旬のフルーツのガロパン特製バームクーヘンもあしらった贅沢なプリン。お子さまの笑顔が目に見え、そんなスイーツです♪



マンゴープリン ¥367  
スノーピープリン ¥453



TEL.0465-87-6544  
小田原市成田294-3  
10:00~19:00  
(定休日)火曜日

**5** もくもく

冷たく冷やしたわらび餅と水ようかんは、夏ならではのスイーツ。暑い日も、もくもくの涼菓で「ホッ」として「ふうー」とひと息。日本の夏を楽しんで、思わず笑顔がこぼれるひとときに……。



わらび餅「ふうー」¥210  
水ようかん「ホッ」¥190

さかわ店 TEL.0465-43-9003  
小田原市西酒匂1-5-11  
9:30~19:00  
(定休日)木曜日  
(駐車場)有

かものみや店 TEL.0465-46-9003  
小田原市鴨宮354  
10:00~18:00  
(定休日)木曜日  
(駐車場)有



**6** 夢たまご

新鮮なフルーツ果汁をたっぷり使った自家製「しずくゼリー」。フレーバーは全部で8種類。凍らせてシャーベットにしても美味! 常温保存が可能なので夏の贈り物にもぴったりです。



しずくゼリー  
1ヶ ¥260  
5ヶ入り ¥1,500 / 10ヶ入り ¥2,900

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/>



**大好評!**  
ANGEケーキ教室が今年も開催決定!

小田原市内の有名ケーキ店シェフが多数参加します。何を作るかは当日のお楽しみ♪ お菓子作りが大好きという方はもちろん、初めての方でも優しく楽しく教えてくれるので大丈夫! どしどしご応募ください♪



場所 : 川東タウンセンターマロニエ2F 食の創作室  
募集人員 : 24名様  
参加費 : 一人1,000円  
応募方法 : ハガキまたはメールにて、必要事項をご記入の上、下記宛先までご応募ください  
応募締切 : 7/31(日)必着  
※お一人様でもOK!! 親子、お友達同士のご応募も可能です  
※24名様限定となりますので、応募多数の場合は抽選とさせていただきます  
参加ご希望の方は、お名前・年齢・ご住所・お電話番号(日中ご連絡が取れる番号)を明記の上、こちらまでお申し込みください。ご当選の方のみ8月初旬にハガキにて詳細をご連絡させていただきます。  
**応募先**  
ハガキ…〒250-0011 小田原市栄町2-6-12 常見ビル3F (有)ニシナデイヴィッド  
メール…sweets@ange.mu  
「ANGEケーキ教室申し込み」係