

# 旬がたっぷり! スイーツ特集

秋は美味しいものがいっぱい!  
甘いものだってさらに美味しく感じちゃう季節ですね。  
涼しくなってくるとともに、お店のショーケースにも  
秋のスイーツが続々登場!  
人気商品から、今しか食べられない限定スイーツまで、  
この秋絶対見逃さない、おすすめスイーツをご紹介します!

## 西湘菓子工房 榎の樹



**幸せの栗(しずく)**  
和三盆と抹茶・黒糖ときなこ・国産天然塩と輪転そば  
※お箱入りもごさいます。  
国産にこだわり、厳選した一流の素材のみで作った「幸せの栗」。  
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。土産や贈り  
物などギフトにもご利用ください。

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.shiawase/>

## Patisserie Petit a Petit



ハロウィン  
ワールド  
497円

プチタ プティにもハロ  
ウィンがやってきました!  
豪華なトッピングにたくれた  
お化けが今にもいたず  
らしそうな、「ハロウィン  
ワールド」。カップの中身は  
かぼちゃとキャラメル  
のムース。おなじみ「くま  
ったでシュー」もハロウィン仕  
様のデビルバージョンに♪

くまっただシュー☆デビル  
389円

人気のシフォンケーキにはかぼ  
ちゃとアップルシナモンが登場!  
美味しい秋がギュッと詰まってる  
のにふわふわ♡季節限定の美  
味しさをお楽しみください!  
かぼちゃのシフォンケーキ 303円  
アップルシナモンのシフォンケーキ 303円



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/>



## 創業工房 なかじま



うさぎまんじゅう 栗入り 100円

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。また、四季  
折々を表現した美しい上  
生菓子も秋の商品に変わ  
りました。

日本古来の良さをいつ  
までも伝えられるよう、  
これからも季節のお菓  
子をお届けしてまいり  
ます。

上生菓子 各220円

仙石原 深山の錦 柿



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



**和栗のモンブラン 1ヶ 435円**  
夢たまごにも秋がやってきました♪この  
季節いちばん人気は「和栗のモンブラン」。  
今年は「金次郎さんクッキー」も仲間入り♪  
小田原の米粉も入ったきな粉味のクッキー  
です。ハロウィン仕様のスイーツも続々登場  
予定!ぜひお店をのぞきにきてください!

金次郎さん  
クッキー  
1枚 60円

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/>



## Sweet Berry



**ちいずお月さま・ちょこお月さま**  
1ヶ 129円/10ヶ入り 1,290円 ※6ヶ入り・15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」はとろとやわらかチー  
ズが人気の秘密。濃厚チョコレートの「ちょこお月さま」とセット  
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

【下堀店】

TEL.0465-43-8840

小田原市下堀95-1

9:00~19:00

<定休日>第2・第3水曜日 <駐車場>有



<http://www.sweet-berry.info/>

## Patisserie Galopin



スヌーピー  
カップ入り  
プリン 453円

ティラミス  
442円

モンスター 432円

今年もガロパンにハロウィン仕様のスイーツが登場!旬の  
フルーツたっぷり、人気のパームクーヘンも入った「スヌー  
ピープリン」や、可愛いトッピングで飾られた遊び心たっぷり  
「ティラミス」や「モンスター」にワクワクドキ!

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/>



## 第12回 ANGE ケーキ教室

開催しました!

8/29(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。  
今回でなんと12回目!恒例になったこの教室、  
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  
楽しく3種類のお菓子を作りました。



(後列) ガロパンスタッフ/小泉さん なかじま/中島シェフ フロマーシュ/鎌田シェフ 榎の樹/草間シェフ スウィートベリー/江原シェフ  
(前列) プティタ プティ/豊岡シェフ 夢たまご/住吉シェフ ガロパン/岸チーフ



### Recipe 1 ソフトドーナツ (カップ焼き)



材料/カップ12個分

砂糖.....125g  
小麦粉.....125g  
ベーキングパウダー.....2g  
※合わせてふるっておく

卵.....125g  
※ときほくしておく  
ハチミツ.....25g  
バター.....90g  
生クリーム.....50cc  
※湯煎または直火で溶かし  
40℃~50℃にしておく

作り方

①Aの中にBを入れ混ぜる  
②①にCを2回に分けて加え混ぜる  
③型に流し入れ、180℃~190℃の  
オーブンで約13分焼く

### Recipe 2 マンデル・シュタゲン



材料/約20個分

バター.....60g  
粉砂糖.....30g  
卵黄.....20g(1個分)  
無塩バター.....45g  
塩.....少々(1g)

アーモンドプードル.....60g  
小麦粉.....60g  
※アーモンドプードルはローストしておく

作り方

①バターと小麦粉をすり合わせる  
②卵黄を1に混ぜ込む  
③②にアーモンドプードルと小麦粉を  
加え、ひとまとめにする  
④3を冷蔵庫に入れ3~4時間休ませる  
⑤10gくらいずつに丸め、表面に  
グラニュー糖を付ける  
⑥160℃のオーブンで約15分焼く

### Recipe 3 水まんじゅう



材料/6個分

水まんじゅうの素.....30g  
グラニュー糖.....105g  
水.....240cc  
ぶどう.....6個  
餡玉.....90g

作り方

①水まんじゅうの素とグラニュー糖を  
合わせる  
②水に①を混ぜながら入れる  
③②を火にかけ、泡が立ってきたら  
4~5分蒸らす  
④カップに7分目ほど流し入れる  
⑤ぶどうを餡で包み、①に押し込み残り  
の生地でフタをする  
⑥冷蔵、または冷凍する