

aun Selection

アフタヌーンに 焼き菓子

うららかな春の午後。手を伸ばすたびに うれしくなって、心が晴れやかになる。
そんなすてきな魔法をかけてくれる とびきりの焼き菓子に夢中です。



5 / sacco サコ

フランス・ボルドー地方発祥の伝統菓子であるカヌレを20年以上前に初めて食べ、その美味しさにすっかり魅了されたという岩佐幸子さん。店頭には自身の理想の味を追求したバニラや抹茶など5種類の定番や季節のカヌレが並ぶ。上質なバターをたっぷり使うことで表面はカリッと焼き上げ、内側は驚くほどしっとり。その絶妙な食感と香ばしさ、可愛らしさで、昨秋のオープン後は瞬く間に評判に。ぜひ、行列覚悟で早めの来店を。

i. バニラ 270円 j. 抹茶 270円
k. オレンジチョコレート 300円(すべて税込)

岐阜市加納村松町4-14-3 (P29地図A-7)
土・日・月・火曜のみ営業
10:00~16:00 ※売り切れ次第終了
TEL.058-208-2638 P2台
<https://www.sacocanele.com/>

4 / biccaffè soto ソト

ご主人が柳ヶ瀬で営むカフェの“外”で、週末限定でスコーンの店を開く堀江千草さん。体に優しい素材で作る4種類のスコーンは、動物性の材料を使わないヴィーガン仕様。卵やバター、牛乳の代わりに、豆乳やナタネ油、製菓用ゴマ油を使ってコクを出す。生地は水分を逃がさないように、無水鍋でじっくりと焼く。「誰もが安心して食べられるように」。彼女の想いが詰まったスコーンが、笑顔と安らぎの時間を届ける。

g. クランベリーレーズンのスコーン 200円
h. ココアチョコくるみのスコーン 200円(すべて税込)

岐阜市弥生町10 やながせ倉庫2号館 (P29地図B-4)
土・日曜のみ営業
12:00~18:00 ※売り切れ次第終了
TEL.090-1621-0305
Instagram : @bicafesoto

3 / pertica ペルチカ

田神駅の近くにひっそりと佇む洋菓子店。店頭には、10種類以上の焼き菓子や旬のフルーツを使ったケーキがずらり。東京の有名菓子店「オープン・ミトン」に務めた経歴を持つ店主の建部由布子さんは、素材やレシピに細かく気を配り、フィナンシェの厚みや食感、サブレのほろっとした口溶けにまで徹底的にこだわる。ペルチカとはラテン語で“枝”。小鳥が枝でひと休みするように、「うちのお菓子で幸せになってもらえたら」。

e. ふくろうのフィナンシェ 各370円
f. 三日月サブレ 170円(すべて税抜)

岐阜市入舟町2-20-5 (P29地図D-5)
水・木・金曜のみ営業
10:30~16:30
TEL.058-247-0337 P2台
<http://tatebe.petit.cc/>

2 / pâtisserie すぴか

「自分の店を持つのが夢だった」という藤原正登さん。名古屋や岐阜の洋菓子店で修業を積み、32歳で独立。木の温もりを感じる店内には、色とりどりのケーキやさまざまな焼き菓子が揃う。ふわふわな食感がたまらない、りんごの果肉入りの「りんごシブー」」、苺と生クリーム、自家製苺ジャムが層になった、5月中旬頃まで限定の「苺タルト」。どちらもしっかりと焼いた甘さ控えめのタルト台が全体をまとめる決め手に。

c. りんごシブー 430円
d. 苺タルト 440円(すべて税込)

岐阜市上土居1-5-2
10:00~19:00 月曜定休、月1回不定休
TEL.058-215-6242 P共同35台
<http://p-spica.net/>

1 / Bake Shop Ma Vie マヴィ

閑静な住宅街にある焼き菓子専門店。扉を開くと、優しく微笑む店主の三島恭子さんが迎えてくれる。カウンターに整列した自慢のマフィンは9種類。どこから食べても美味しいようにと具材のバランスに配慮し、毎朝丁寧に焼き上げられている。口いっぱいに抹茶の風味が広がる「抹茶×ホワイトチョコ」に、明太子入りのポテトの塩味が程よいアクセントになった新定番の「タラモ」。外はさっくり、中はふんわり。つい夢中になる。

a. マフィン 抹茶×ホワイトチョコ 250円
b. お食事マフィン タラモ 250円(すべて税抜)

羽島郡岐南町若宮地3-178
水・木・金・土曜のみ営業
11:00~18:00
TEL.058-377-2946 P3台
Instagram : @bakeshop.mavie

