

スイーツ食べ比べ♪

カヌレ特集

1990年代に第1次ブームがやってきたカヌレ。
その後専門店も増え、じんわりと第2次ブームが到来中です。
大きさや食感の特徴も、お店によってさまざま。
ぜひ食べ比べてみてくださいね!

小さめサイズで
クセになるお味!



chez la crème **Capri**

シューアラクレーム カプリ

chou à la crème Capri
【カヌレ】

ほんのり香るラム酒と、贅沢バナナピーンズのつくせになるお味。そのままはもちろん、冷凍すればアイスカヌレ!リメイクすれば、サクもち食感!お好みの食べ方をみつけて下さい。

阿部野橋店 9/16(木)▶9/22(水)

外はパリッと
中はもっちり♪



Capain Copine

コパン コピヌ

Copain Copine
【プレーンカヌレ】

皮目はパリッと、中身はもっちりとした食感が持ち味のカヌレ。ラム酒とバナナピーンズの濃厚な風味をお楽しみください。

上本町店 10/14(木)▶10/20(水)

ケーキのような
ふわふわ食感!



カヌレ TOKYO

カヌレ・ドウ・トーキョー
【東京カヌレ】

「フランスの伝統的な焼き菓子であるカヌレを、もっと日本人好みにアレンジしてみたい。」専属のパティシエチームによる長年の商品開発によって誕生した東京カヌレは、素材と製法にも徹底的にこだわりました。

上本町店 10/21(木)▶10/27(水)

Meets Sweets 初出店のご案内

駅ナカで全国の味に出会えます!!

大阪

楽天軒本店

楽天軒本店



創業は明治31年(1898年)。天津甘栗専門店の草分けとして創業しました。甘味・風味・形状の最も優れているとされる河北省産の天津甘栗を採用し、一粒一粒選別しています。厳選の素材と厳しい職人の目利きによって、楽天軒が受け継ぐ老舗の味を百二十年以上わたって守り続けています。



“老舗の味”とは昔の味という意味だけではなく、伝統の味を受け継ぎながらもお客様のニーズを常に追求していくことを指します。今では看板商品である天津甘栗だけではなく、様々な商品をご用意しています。

西大寺店 10/28(木)▶11/3(水)



京都

おいもくりより
甘藷屋 九里四里

甘藷屋
九里四里
KURIYORI



厳選した原材料を使用。例えば安納芋は鹿児島種子島の夢百笑の畑で採れた最高品質の「蜜芋」を使用するなど、収穫時期や生産者、加工者の顔が見える素材を使用しています。

阿部野橋店 10/21(木)▶10/27(水)

上本町店 10/7(木)▶10/13(水)

秋のおすすめスイーツ

ジューシーなぶどうや濃厚な芋を使用した、この季節におすすめのスイーツを集めました。是非、秋の味覚をご堪能ください!

上本町店 10/7(木)▶10/13(水)
阿部野橋店 10/21(木)▶10/27(水)

芋

おいもくりより
甘藷屋 九里四里
【安納蜜芋焼タルト】

上本町店 11/11(木)▶11/17(水)

芋

鳴門のいも屋
【舟形スイートポテト】

西大寺店 11/11(木)▶11/17(水)

芋

フーズ・プロ鹿児島
【種子島安納スイートポテト種子島の太陽】

阿部野橋店 10/14(木)▶10/20(水)
西大寺店 10/21(木)▶10/27(水)

葡萄

ICHIBANYA FRUITS CAFE
【シャインマスカットミルクワイヤーサンドBOX】

阿部野橋店 10/28(木)▶11/3(水)
西大寺店 11/4(木)▶11/10(水)

葡萄

菓匠 光楽堂 光國
【ピオーネ大福餅】

西大寺店 10/28(木)▶11/3(水)

栗

楽天軒本店
【栗きんとん大福】

阿部野橋店

〈大阪阿部野橋駅〉地下東改札外
平日 AM11:00~PM10:00
土・日・祝 AM10:00~PM10:00
(初日:AM12:00開店)
(最終日:PM8:00閉店)

上本町店

〈大阪上本町駅〉地下中央改札口入って左手
平日 AM11:00~PM10:00
土・日・祝 AM10:00~PM9:00
(初日:AM12:00開店)
(最終日:PM8:00閉店)

西大寺店

〈大和西大寺駅〉改札内
Time's Place Saidaiji
AM9:30~PM9:30
(初日:AM12:00開店)
(最終日:PM8:00閉店)

Find us on Facebook



Instagram



Meets Sweets 阿部野橋店

平日 AM11:00~PM10:00
土・日・祝 AM10:00~PM10:00
(初日:AM12:00開店)
(最終日:PM8:00閉店)

スケジュールは変更になる場合がございます。

大阪 阿部野橋店
シューアラクレーム カプリ
chou à la crème Capri Capri

【シュークリーム】
24歳のオーナーパティシエが創り出すシュークリーム専門店。一番人気のカスタードをはじめ、チョコレート、抹茶、フランボワーズなど、個性豊かなフレーバーを8種ご用意いたしました。

【シューアイス】
こだわりのシュー皮に濃厚なアイスクリームを詰めました。パナコ、チョコレート、など8種類からお選びいただけます。

■1週間■
9/16(木) ▶ 9/22(水)



兵庫 神戸市
アマリア
Amalia

【アマリアチーズブレーン】
生クリームをどっさり乗せた2層構造のやわらかなチーズケーキです。甘すぎないのどける生クリームにオーストラリア産のナチュラルクリームチーズをレア状態で蒸し焼きにしています。

【神戶カスターナ】
北海道産の生クリームを使用している。濃厚なカスタードデザートです。冷蔵庫で少し凍らせると、アイスのような食感を楽しめます。

■1週間■
9/23(木) ▶ 9/29(水)



大阪 道頓堀
アンドリュウのエッグタルト
Andriou's Egg Tart

【アンドリュウのエッグタルト】
大阪道頓堀発、20年以上愛され続けている手作りスイーツ「アンドリュウのエッグタルト」です。自慢のサクサクのパイ生地に、プリンのようなめらかな濃厚カスタードクリームがたっぷり詰まった一品です。

【ザクザク林檎のアップルパイ】
厚切り林檎がたっぷり入った職人手作りのアップルパイ。大切な方とシェアしてぜひお楽しみください。数量限定で販売させていただきます。

■1週間■
9/30(木) ▶ 10/6(水)



兵庫 神戸市
洋菓子のヒロタ
HIROYA Since 1924

【北海道生クリームシュー】
北海道産の純生クリームをブレンドしたコクのあるクリームを風味豊かに焼き上げたシューでたっぷり包み込んだしっとりやわらかいシューに口溶けの良いクリームがよく合います。

【ソフトクッキーシュー】
クッキー生地をのせて焼き上げたシュー。皮がホップクリームブレンドのカスタードクリームがマッチ。

■1週間■
10/7(木) ▶ 10/13(水)



奈良 大和郡山
ICHIBANYA FRUITS CAFE 南陽軒
Ichibanya Fruits Cafe

【シャインマスカット ミルフィーユサンド BOX】
香りが高く、皮ごと食べられて上品な甘さが魅力の美味しい葡萄の王様、シャインマスカットを、人気のミルフィーユサンドにした、この秋一押しサンドBOXです。

【ミルフィーユサンド】
新鮮なフルーツ「莓」「キウイ」「みかん」を薄くスライスしたパンで4層にサンドした、当店人気の定番サンドです。

■1週間■
10/14(木) ▶ 10/20(水)



京都 東山区
甘藷屋 九里四里
Kanshuya Kusuriyoshi

【安納蜜芋焼タルト】
鹿児島県種子島の「夢百笑」の畑で採れた、自然の甘さがいっぱいの安納芋の最高峰「蜜芋」をほこり焼き上げ、スイートポテトのタルトに仕上げました。

【スイートポテト】
素材本来の色、味、風味を大切に生かして一つ一つ丁寧に焼き上げた自然の甘さがいっぱいのスイートポテトです。

■1週間■
10/21(木) ▶ 10/27(水)



大阪 池田
菓匠 光楽堂 光國
Kyokudo Mitsunori

【ピオーネ大福餅】
丹波篠山産コシヒカリのお餅で自家製した船とぶどうをやさしくつまみました。お餅十層の絶妙なバランスの味を是非ご賞味ください。

【かりんとう饅頭】
沖崎県波瀬産黒糖を使用。サクッと香ばしい饅頭の皮と、北海道産小豆のこし餡との味の調和を、ぜひご堪能ください。

■1週間■
10/28(木) ▶ 11/3(水)



奈良
ちてはこ菓子店
Chitehako Confectionery

【しなみれモンとココナツのタルト】
瀬戸内地方で減農薬・有機栽培で大切に育てられたしなみれモン。旬の季節に1年分の自家製マーメイドに加工します。その爽やかな香りとローストしたココナツの甘い香りが至福のタルトを生み出します。

【リンゴのタルト】
美しいルビーのような輝きを残して焼き上げた、季節限定のタルトです。ひと口頬張るとリンゴの香りがいっばいに広がります！

■1週間■
11/4(木) ▶ 11/10(水)



京都
Fait a la main MuHee
Fait a la main MuHee

【ポッピングクリーム】
しっとりとしたマフィンの上に、なめらかなヨーグルトとクリームを混ぜたオリジナルクリームを乗せた商品です。ぜひお試しください！

【PREMIUM FOIRE CHEESE (プレミアムフォイルチーズ)】
北海道十勝産のクリームチーズを使用した特製生地を低温でじっくり焼いた、おすすめのチーズケーキです。

■1週間■
11/11(木) ▶ 11/17(水)



Meets Sweets 上本町店

平日 AM11:00~PM10:00
土・日・祝 AM10:00~PM9:00
(初日:AM12:00開店)
(最終日:PM8:00閉店)

スケジュールは変更になる場合がございます。

京都
Fait a la main MuHee
Fait a la main MuHee

【ポッピングクリーム】
しっとりとしたマフィンの上に、なめらかなヨーグルトとクリームを混ぜたオリジナルクリームを乗せた商品です。ぜひお試しください！

【PREMIUM FOIRE CHEESE (プレミアムフォイルチーズ)】
北海道十勝産のクリームチーズを使用した特製生地を低温でじっくり焼いた、おすすめのチーズケーキです。

■1週間■
9/16(木) ▶ 9/22(水)



兵庫 芦屋
トイトイトイ
Toi Toi Toi

【トイカップ】
しっとりした生地の中にクリームを包み込んだカップケーキです。定番の味から季節限定の味まで大人気です。

【バスケットケーキ】
低温でじっくりと焼き上げた、サクッとした食感のバスケットケーキ。じっくりと焼くことでほろ苦さと、もちもち食感が楽しめます。

■1週間■
9/23(木) ▶ 9/29(水)



兵庫 芦屋
ボンボンマフィン
Pon Pon Muffin

【ブレーン】
ボンボンマフィンのマフィンはバターではなく無臭の太白胡麻油を使っているため、このしっとり感が生まれます。冷やして食べても、温めて食べても美味しいマフィンです。

【チョコチップ】
しっとりなめらかなマフィンに、チョコチップをトッピング。プレーンNo.1の一品です！

■1週間■
9/30(木) ▶ 10/6(水)



京都 東山区
甘藷屋 九里四里
Kanshuya Kusuriyoshi

【安納蜜芋焼タルト】
鹿児島県種子島の「夢百笑」の畑で採れた、自然の甘さがいっぱいの安納芋の最高峰「蜜芋」をほこり焼き上げ、スイートポテトのタルトに仕上げました。

【スイートポテト】
素材本来の色、味、風味を大切に生かして一つ一つ丁寧に焼き上げた自然の甘さがいっぱいのスイートポテトです。

■1週間■
10/7(木) ▶ 10/13(水)



大阪 豊中
Copain Copine
Copain Copine

【カヌレ】
フランス・ポルド地方の女子修道院で古くから作られていたカヌレ。蜜餞を薄く塗ったカヌレ型と呼ばれる小さな型で焼くのが特徴のフランスの伝統菓子です。ブレインやショコラなど数種類の味をご用意しています。

【ブレインカヌレ】
皮目はパリッと、中身はもちもちとした食感が持ち味のカヌレ。ラム酒とパナドビスの濃厚な風味をお楽しみください。

■1週間■
10/14(木) ▶ 10/20(水)



東京
カヌレ・ドウトーキョー
Cannule Douce Tokyo

【東京カヌレ】
「フランスの伝統的な焼き菓子であるカヌレを、もっと日本人好みにアレンジしてみたい。」専属のパティシエチームによる長年の商品開発によって誕生した東京カヌレは、素材と製法にも徹底的にこだわりました。

【カヌレグラーッセ】
色とりどりのフルーツチョコレート、しっとり感を閉じ込めたカヌレ生地。お客様に届ける食感にも、徹底的にこだわった当店オリジナルのカヌレグラーッセ。

■1週間■
10/21(木) ▶ 10/27(水)



大阪
パティスリー ジュール
patisserie-JOUIR

【ジュールタルト】
大阪のフレンチレストラン「ポンシク」から誕生した洋菓子店ジュールです。みずみずしい洋梨や濃厚なチョコレートなどシンプルながら味わい深い、色とりどりの焼き込みタルトをご用意いたしました。

【おフロマージュ】
シェゴダリのフロマージュ。クリームチーズをのどけるような食感に仕上げたジュール自慢のチーズケーキです。

■1週間■
10/28(木) ▶ 11/3(水)



北海道 札幌
パイキーン
Pie Queen

【余市産りんごのアップルパイ】
余市産のりんごを使用した手作りアップルパイ。職人がサクサクする生地に優しいりんごの甘み味がジュワッ。

【洋梨とペーのクラッシュタルトパイ】

【道産牛のミートパイ】

■1週間■
11/4(木) ▶ 11/10(水)



徳島 鳴門
鳴門のいも屋
Narumi no Imoya

【舟形スイートポテト】
徳島・鳴門の自社農園で作った鳴門金時を使ったおいものスイーツです。さつまいもの形をあしらった、下はホイップしたおいも、上はなめらかなスイートポテトです。一番人気のある商品です。

【も棒】
食べやすスティック状にカットした昔ながらの大学いもです。お子様からご年配の方まで大人気の商品です。

■1週間■
11/11(木) ▶ 11/17(水)



Meets Sweets 西大寺店

AM9:30~PM9:30
(初日:AM12:00開店)
(最終日:PM8:00閉店)

スケジュールは変更になる場合がございます。

大阪
パクンパクンのチーズケーキ
Pakun Pakun Cheese Cake

【モンブランチーズケーキ】
淡皮菓の深い味わいとピナードパパでも使用する特製カスタードで仕上げたさとうい菓のモンブランです。チーズケーキとモンブラン。一度で2度美味しいモンブランチーズケーキをぜひ一度ご賞味ください。

【カルテット】
チーズプリンにわらび餅・レアチーズ・クッキー生地が生み出す食感のカルテット。食感が楽しい斬新なスイーツが誕生しました！

■1週間■
9/16(木) ▶ 9/22(水)



大阪
食べ方ショコラ
Tabako Chocolate

【フォンダンショコラ (ラスベリ)】
中からチョコレートがとろける濃厚フォンダンショコラ。ラスベリとの相性の良さは想像を超えます。レンジとオーブでお店の味がご家庭で！自宅で手軽に。ちよとリッチに。「食べ方」をご提案いたします。

【ショコラテリーヌ】
極めて濃厚な味わいと食感が楽しめる本格トートショコラ。温度帯によって食感の変化も楽しめます。

■1週間■
9/23(木) ▶ 9/29(水)



大阪
ボンショワジュール
Bon Showa Jeur

【クリームスフレ】
一層目はピナードパパのカスタードクリームをクリームスフレ用にアレンジ。二層目は生クリームを使用しスイーツとしての存在感を。そして三層目にスフレチーズケーキ。下部のクリームと絶妙にマッチします。

【ロックフォールチーズケーキ】
世界三大ブルーチーズでも最高峰と言われるロックフォールを使用しました。ブルーチーズ好きにはたまらない逸品です。

■1週間■
9/30(木) ▶ 10/6(水)



京都 東山区
生どら焼き専門店 七星
Shindoraki Senjitsu

【生どら焼き あずき】
京都の新鋭和菓子職人が手がける新感覚「生どら焼き」。溢れんばかりのクリームと小豆餡を相性抜群のしっとりなめらかな生地で挟みました。

【生どら焼き】
あずきのほか、チョコレート・ほろ茶・抹茶・クリームチーズなど個性豊かな味をご用意。期間限定フレーバーも登場。

■1週間■
10/7(木) ▶ 10/13(水)



滋賀 高島
iroHa
iroHa

【選んで楽しむ大福ALL 108円(税込)】
滋賀県産羽二重もち米「滋賀羽二重餅米」を贅沢に使用した、様々なフレーバーが選べるカラフルなiroHaの大福餅！特に、伸び・こし・粘りに優れた、見て楽しい、食べて美味しい五感で楽しめる大福餅専門店。

【五感で楽しむ大福餅】
約30種類ほどの大福餅は、和～洋風のものまで様々なALL 108円(税込)という嬉しいチップスな味はぜひお楽しみください！

■1週間■
10/14(木) ▶ 10/20(水)



奈良 大和郡山
ICHIBANYA FRUITS CAFE 南陽軒
Ichibanya Fruits Cafe

【シャインマスカット ミルフィーユサンド BOX】
香りが高く、皮ごと食べられて上品な甘さが魅力の美味しい葡萄の王様、シャインマスカットを、人気のミルフィーユサンドにした、この秋一押しサンドBOXです。

【ミルフィーユサンド】
新鮮なフルーツ「莓」「キウイ」「みかん」を薄くスライスしたパンで4層にサンドした、当店人気の定番サンドです。

■1週間■
10/21(木) ▶ 10/27(水)



大阪 初出店!
楽天軒本店
Rakutenken Honten

【天津甘栗】
創業二十三年の伝統を受け継ぐ楽天軒本店の看板商品。選り抜いた素材を職人の技で焼き上げた「老舗の味」をぜひご賞味ください。天津甘栗は食物繊維を多く含み、栄養価も高く、美容にも健康にもおすすめの商品です。

【栗きんとん大福】
ダイスカットの栗を使用。羽二重餅との絶妙なバランスの皮に甘みを感じさせる栗のあんこは、ほっとする優しい味です。

■1週間■
10/28(木) ▶ 11/3(水)



大阪 池田
菓匠 光楽堂 光國
Kyokudo Mitsunori

【ピオーネ大福餅】
丹波篠山産コシヒカリのお餅で自家製した船とぶどうをやさしくつまみました。お餅十層の絶妙なバランスの味を是非ご賞味ください。

【かりんとう饅頭】
沖崎県波瀬産黒糖を使用。サクッと香ばしい饅頭の皮と、北海道産小豆のこし餡との味の調和を、ぜひご堪能ください。

■1週間■
11/4(木) ▶ 11/10(水)



鹿児島
フーズ・プロ鹿児島
Foods Pro Kagoshima

【種子島安納スイートポテト】
時置かき皮もちもちに焼き上げた安納芋の中入り焼き。軽食を加えしっとりとした食感に仕上げた。濃厚な安納芋ペーストを手配しています。冷やしてもOK!レンジで温めてOK!

■1週間■
11/11(木) ▶ 11/17(水)

