

「神戸洋菓子」デザインアワード2010 参画洋菓子店

アンテノール



アンテノールは1978年神戸生まれの洋菓子店。常に新しい視点で、お客様に驚き・感動・発見をお届けすることをこだわりとしています。

「いつでもできたてのおいしさをお届けしたい」この思いを実現するため、アンテノールのショップはファクトリー併設の店作りをしており、ケーキのできあがる行程をご覧いただけます。

脈々と受け継がれる確かな技術と品質へのこだわり。アンテノールの職人たちは、日本のコンテストは勿論のこと、世界的な大会でも数々の賞を獲得し、確かな技術力をもって、すべてにおいて最高の洋菓子作りをめざしております。熟練のアルティザンの思いを、アンテノールは洋菓子を通して伝え続けます。



【会社名】株式会社アンテノール

【住所】〒650-0012 神戸市中央区北長狭通1丁目10番6号

【電話】078-331-8640 【URL】<http://www.antenor.jp/>

アンファン・シャントゥール



1963年の創業以来、六甲山の麓、神戸六甲で地元の皆様に愛される菓子作りをモットーに日々工夫を重ねて参りました。

流行にとらわれることなく、伝統を守り、日本人の口に合う洋菓子、日本文化としての洋菓子を追求め、厳選された素材や季節のフルーツをふんだんに使うことにより風味豊かなおいしさが味わいだけでなく心まで優雅な世界へと誘います。

生菓子だけではなく焼き菓子にも力を入れ、常時30種類以上のクッキーやバターケーキをご用意しております。また、プレゼントに最適なオリジナルラッピングも大変好評頂いております。



【会社名】株式会社ポエム

【住所】〒657-0067 神戸市灘区篠原本町2-4-19

【電話】078-881-3334

サソボン

Pâtisserie
Ca sent bon

神戸元町商店街3丁目中ほど屋根に風見鶏のある白い洋館から甘い香りが漂ってます。

店内には、パティシエが素材選びからじっくりこだわった、新鮮な旬のフルーツ、コクのある厳選バター、濃厚で極上のチョコレート、こだわりのチーズ等で作り上げた神戸スイーツたち。定番人気の元町ロールやケーキ、おすすめ焼き菓子、オリジナルショコラなど・・・。沢山の商品をご用意しております。

スイーツと共にある、優しい時間。ゆったりしたおしゃべりと心を暖める飲み物でどうぞ、素敵なティータイムをお過ごしください。



【会社名】パティスリー・サソボン（神戸風月堂）
【住所】〒650-0022 神戸市中央区元町通3丁目4番12号
【電話】078-321-5250 【URL】<http://casentbon.jp/>

フーケ

FOUQUET'S
神戸 西洋菓子処 フーケ

自然の材料を生かしたお菓子作り、そして人も自然の一部であり自然な人材の能力を生かしたお菓子作りを通して、社会に貢献していくことが当社のポリシーです。

また、時代の流れと共に多様化するニーズにこたえまた提案していく上で、顧客第一主義は当社にとって永遠のテーマと考えております。そのため、ヨーロッパの伝統有る菓子作りの技術を基に、日本の心でお菓子作りをしております。フランス菓子、ドイツ菓子などのこだわりを捨て、お菓子の味のみこだわを持ち、日本の食生活気候に合せた、独特のお菓子作りを目指しております。

年間の様々な行事に合せたお菓子の提案や季節ごとの旬の素材を生かしたお菓子作りなど新商品の開発には特に力を注いでおります。



【会社名】フーケ株式会社
【住所】〒654-0042 兵庫県神戸市須磨区小寺町1-1-24
【電話】078-736-3277 【URL】<http://www.yogashiclub.com/index.htm>

「神戸洋菓子」デザインアワード2010 参画洋菓子店

ボックスン



昭和10年、16歳で洋菓子の世界に飛び込んだ創業者・福原善之助の心を引き継ぐ、神戸でも最も歴史の古い洋菓子店のひとつ。「ケーキの命は生地である」という善之助の教えを引き継いだ現オーナーの2代目・福原敏晃は、30種類以上のケーキ生地を考案し、その功績が評価されて神戸市から「神戸マイスター」の称号を授与されました。敏晃が考案した生地はボックスンの看板商品である「拘りロール」や「カシミアチーズ」はもちろん、あらゆるお菓子里に活かされ、地元の神戸っ子だけでなく全国のお客様からの支持を集めています。

【会社名】神戸洋菓子ボックスン

【住所】〒654-0032 神戸市須磨区堀池町2-1-25

【電話】078-731-3675【URL】<http://www.bocksun.com/index2.html>

御影高杉

佛蘭西菓子
御影高杉



フランス菓子のおいしさと食文化を正しく伝えていきたい、フランス菓子を神戸という土地に根付かせたい、という想いでお菓子を作っています。

神戸は、古くから外国の文化や食に親しみ、伝統を守りながらも、新しいものを上手に取り入れてきた街。御影高杉のお菓子も、今の時代を見つめながらも、その時々動きに流されず、旬のもの、からだにやさしいものを、基本の製法を踏まえて作っていきたくて考えています。

そして、お客様とのコミュニケーションの中で日々進化しながら、本物のお菓子をお届けし続けたいと願っています。

【会社名】御影高杉

【住所】〒658-0047 神戸市東灘区御影2丁目4番10-101号

【電話】078-811-1234

【URL】<http://www.mikage-takasugi.com/about/index.html>

モンブラン



モンブランは” シャク・セゾン（四季折々）”
1963年創業以来、季の素材「実り」を取り入れ、季「今」を大切にしたいとの思いをお菓子に託しています。阪神・播磨地域に直営店9店舗、大丸百貨店2店舗出店しております。
店頭のスチールドーナツであり、「顔」ともいえるケーキ。
その名も「モンブランのモンブラン」。
フランス産のマロンペーストを使ったなめらかなムースの中には粒々栗が入っています。センターにはバニラ風味のクレームブリュレを入れ、そして香り豊かな国産栗をふんだんに絞りあげました。
まさに和と仏のコラボレーションモンブランです。
またギフトには「焼きモンブラン」蜜漬けにした渋皮付の栗の実をマロンペースト生地に含ませて焼き上げました。
モンブランのようなしっとり食感の新しい焼き菓子です。

【会社名】株式会社モンブラン

【住所】〒651-2411 神戸市西区上新地1丁目1番2

【電話】078-967-7500 【URL】<http://www.mont-blanc.co.jp/index.html>

ユーカリプティース



北五葉の住宅地には街角の風景に溶け込むカントリーシックな建物があります。外壁からは、街行く人々をユーカリくまさんが見守っています。そんな「菓樹工房ユーカリプティース」に一步足を踏み入ると、色とりどりの生ケーキや種類豊富な焼き菓子にラッピングが楽しくまぐず。

大人気の「くまどら」や話題の「神戸六甲山麓ユーカリくまさんの焼きドーナツ」など、まるでお菓子のびっくり箱！きっと店内を埋め尽くすたくさんのお菓子たちにワクワク感じっばいになります。

緑豊かな北六甲・西鈴蘭台の地にしっかりと根を張るユーカリの大樹となれる様に、毎日お菓子を作り続けています。

【会社名】菓樹工房ユーカリプティース

【住所】〒651-1131 神戸市北区北五葉1丁目6番7号

【電話】078-592-1111 【URL】<http://eucaly.shop-pro.jp/>

「神戸洋菓子」デザインアワード2010 参画洋菓子店

ユーハイム



「ユーハイム」の原点は1909年。ドイツのライン河畔出身の菓子職人カール・ユーハイムが、当時ドイツの租借地だった中国の青島で、独立したのが始まりです。1909年に開催された広島県物産陳列館（現在の原爆ドーム）での物産展で、日本で初めてのバウムクーヘンがカールによって焼きあげられ、好評を博しました。そして、1922年にユーハイム1号店を横浜で開店。関東大震災の被害を受けて神戸に移り住み、三ノ宮に店を構えました。現在、ユーハイムでは、ドイツ製菓マイスターの資格を取得した数名の日本人マイスターと、確かな技術と味へのこだわりをもつ職人たちが、カール・ユーハイムのお菓子づくりの精神を受け継ぎ、ユーハイムの「まっすぐなおいしさ」を作り上げています。



【会社名】株式会社ユーハイム

【住所】〒650-0022 神戸市中央区元町通 1-4-13

【電話】078-333-6868【URL】<http://www.juchheim.co.jp/>

レーブドゥシェフ



レーブドゥシェフとは、フランス語で「シェフの夢」という意味で、オーナーシェフ佐野の「夢」や「こだわり」がいっぱい詰まったお店です。

食材本来の味わいを生かした洋菓子を作りたいと「自然」にこだわった洋菓子作りを迫り、食べ終えたあと、ゆっくりとおいしさが語りかけてくるような洋菓子作りを目指して29年・・・

兵庫県知事より「ひょうごの匠」に認定されるなど、受賞多数のシェフとスタッフが作り上げるこだわりのスイーツは、どれもたくさんのファンに愛され続けております。

「シェフのアイス」や「夢ブッセ」など人気のスイーツをはじめ、店内のカフェで召し上がれるデザートやランチも格別です。



【会社名】株式会社レーブドゥシェフ

【住所】〒655-0852 神戸市垂水区名谷町321-1

【電話】078-706-5080【URL】<http://www.revedechef.co.jp/index.html>