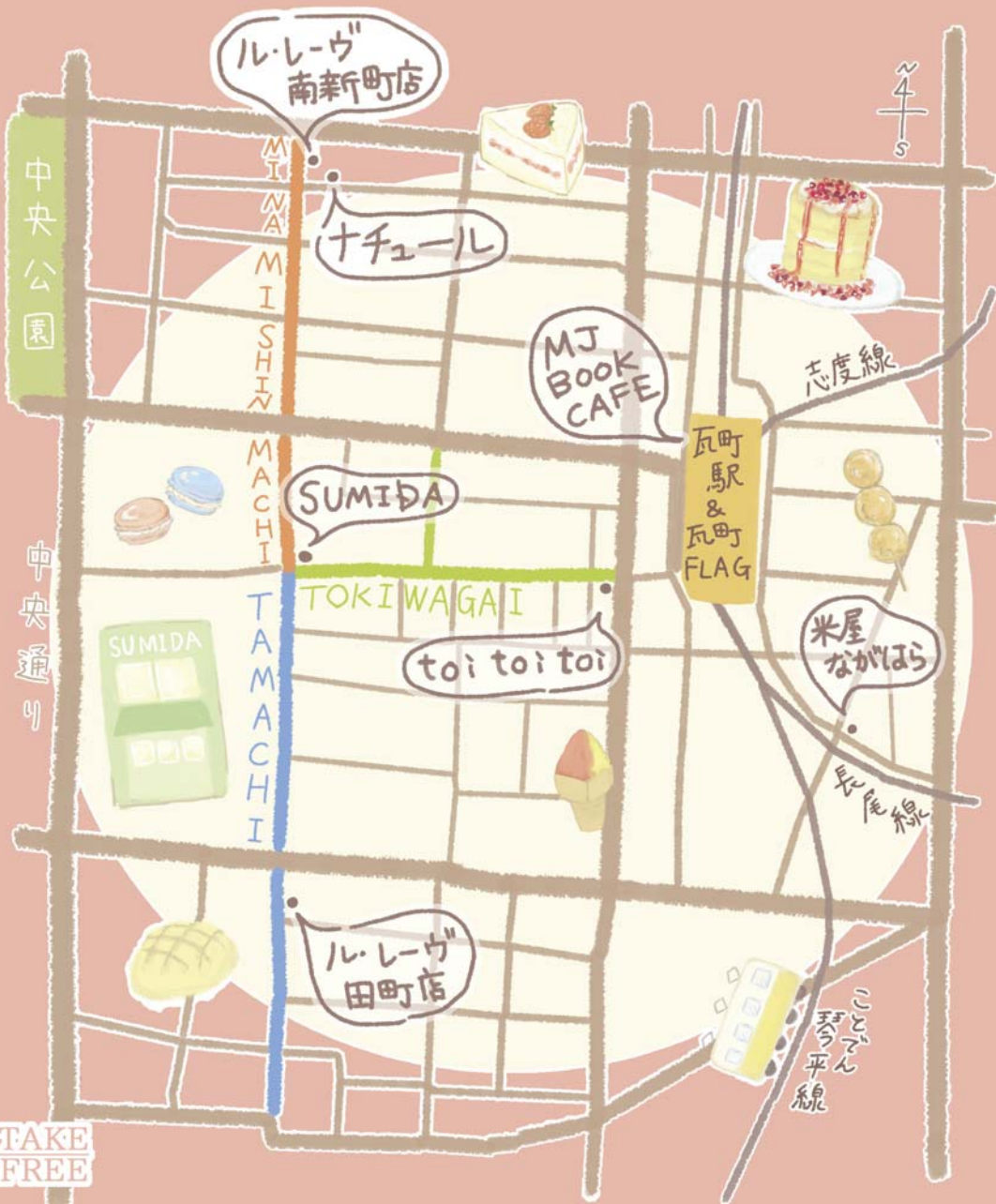


かわらばん 瓦

スイーツ特集



まちのひと×かわらばん

商店街を知る“街の人”に焦点を当て、街に対する思いを伺うコーナーです。



日比野 英明さん(ジェラテリア toi toi toi店主)

小さい頃から

ずっと来てくれるようなお店を。

—商店街の好きなところはどこですか？

イベントが多いことですかね。色々なお店が集まっていて、皆つながりがあって、商店街をさらに良くしようとしています。高松南部商店街新世代協議会 NASAP は、経済産業省の「がんばる商店街30選」にも選ばれていて、皆が協力してお客さんを楽しませようとしているのが良いなあって思います。

—これから先商店街の中でどんなお店で在りたいですか？

飲食店をやっていると、目の前で人が喜んでる姿を見ることができます。それを目にするのが好きで、見ていて嬉しくなります。だからこれから先も、小さい頃から訪れてくれる人がずっと来てくれるようなお店で在りたいですね。

オフショット／



▲取材＆ミーティング中のメンバーをパシャリ。まちのすてきな人・食べ物・場所…、毎号に込めた想い、届け～！(辻)



トキワ街にときどき現れるドリンクトレーラーMocktail (モクテル)。MEGAサイズ500円！



発行：瓦町駅周辺まちづくり協議会 2017年7月

【事務局】香川県高松市南新町8-13

☎087-831-0150 (高松常盤町商店街振興組合事務所内)

編集：編集長 辻愛美 瓦版編集チーム 遠藤鈴、細川友恵、片山希沙良、新井笑菜、杉山愛美、多田安里、森愛美、木村優斗、中田菜、横井新里、高山梢

協力：有限会社ハウト デザイン：十河紋奈

Web：http://www.kawara-machi.com

「瓦版」で検索！

瓦版ナビ
編集！





米屋ながはら ことでん瓦町駅東側 創業100年のお米屋さん作る絶品和菓子

お店に並んでいるのはその日の朝に作ったものばかり。材料は国産のもので、すべて無添加。お団子は粉をもち米から挽くところから作り始めるそう。安くておいしい！お店の方がとても素敵なお店。お腹ペコペコな学生にもオススメ！

1. みたらしやあんこが人気のお団子。絶妙なサイズで、噛んだ時の弾力がすごい！(2本入り160円)

2. 手作りのあんこが中にたっぷり！甘さ控えめで、何個でも食べられそうなおはぎ。(2個入り150円)



高松市塩上町 1丁目 6-14
☎ 087-831-7050
(例)月曜～金曜 10:00～14:00



※特に表記がない限り、税込価格です。



ナチュラル 南新町商店街近く

ちょっぴり贅沢気分 香川食材のこだわりスイーツ

香川の良いものにこだわったスイーツは、素朴でおいしいものばかり。広い店内でゆっくり時間を過ごしてみては。

1. おススメはデザートケーキセット (お好みのケーキ+ドリンク+200円) アイスやフルーツが可愛らしくデコレーションされた贅沢なセット。定番は苺のシフォンショート。香川県産米粉 100%、希少糖 50% 使用でヘルシーなのも嬉しい。

2. 夏季はカキ氷も外せない。氷のクリスマス (980円) はいちごミルク氷にたっぷりのフルーツと星形のパイが！ざくざくとした食感がたのしい！香川県産の苺を使用し、シロップ・練乳・アイスクリームすべて自家製。

高松市南新町 13-5 ☎087-831-5232
(例)火曜～土曜 10:00～19:00 日曜・祝日 10:00～18:00 (例)月曜

MJ BOOK CAFE

瓦町 FLAG 7F

本と至福のひとときを



隣接する本屋で購入した本をじっくり読めるのがこの魅力。座る場所に迷った時は、瓦版イチオシの高松のまちを一望できる窓際席へ。日頃の自分へのご褒美に 7 段パンケーキタワーや夏限定かき氷を注文してみても？

1. 人気メニューのパンケーキ 980円(税別) ベリー×ベリーは 1 段から 7 段まで好みで枚数が選べる。ふわふわ生地と贅沢ベリーの組み合わせには思わずにっこり。

2. 4 種類のカラフルなかき氷はシロップにこだわる本格派。580円(税別) ここでしか味わえない珍しいシロップはこの夏押さえておきたい。

高松市常盤町 1-3-1 瓦町 FLAG7F
☎087-813-2105
(例) 10:00～20:00
(例)不定休 (瓦町 FLAG 定休日と同じ)



あまくておいしいごほうび

一步まちに出ると、甘い香りがふんわり。ほっと一息できるとご褒美スイーツはいかが？

ル・レーヴ

南新町・田町商店街

毎日食べたいパンと 暑い日のとっておき

からだに良いものを、という思いから国産小麦・無添加の素材を使い、焼き上げる回数を多くしているの、ホカホカアツアツの焼ききたてパンに出会える可能性大！

1. 自家炊きのこっくりとしたクリームを使用したクリームパン (150円) は卵の香りが濃く、2. メロンパン(130円)はクッキー生地がザクザク。3. バターとシナモンの風味がリッチな気分になれるシナモンロール(150円)。4. 夏限定のかき氷はつぶした果物をそのまま凍らせてつくられているから、フツウのかき氷とはひと味違う！写真は桃氷。

田町店 高松市田町 8-19 ☎ 087-831-8388
(例) 10:30～19:00 (売り切れ次第終了) (例)日曜・祝定休日
南新町店 高松市南新町 13-4 ☎ 087-802-2206
(例) 10:00～19:00 (例)不定休終了) (例)日曜・祝定休日



Patisserie SUMIDA

田町交番前

地元農家と街をつなぐスイーツ

からだに良いものをおいしく食べてほしい、地元香川の農家さんたちが作ったおいしいものをたくさんの人に知ってほしい、というオーナーの熱い気持ちがつまったスイーツが並んでいる。

1, & 2. グルテンフリーの、香川県産米粉を使ったケーキとタルト。フルーツも地元のものや旬のものを使用している。タルト・オ・ボンム 486円、フレジエ 464円

3. パリエーション豊かなアニマルマカロン。特に人気なのがいちごのうさぎさんとチョコのくまさん。それぞれ 248円。



ジェラテリア toi toi toi

常磐町商店街

旬の果物を使った 濃厚ジェラート

店主さんが旬や香川県産の果物を仕入れて作るジェラートは、果物感たっぷりの濃厚なめらかな味わい。常時 16 種類のジェラートが味わえる。自然な甘さで爽やかさに惹かれて取材時もお客さんが続々と！このジェラートを目的に海外の方もわざわざ足を運ぶとか。

1. 最大 3 種類まで選んで 300 円。写真の味は、和三盆ミルク・ストロベリー。
2. 最大 5 種類まで選べるラージサイズは 500 円。写真の味は、抹茶・メロン・チョコレート。

高松市常磐町 1-9-3
☎087-861-5353 (例) 10:00～19:00 (例)水曜



高松市南新町 8-30
☎087-813-2775 (例) 11:00～20:00
(例)不定休
<http://patisseriesumida.com/>