

MEAL AND LIFE IN SHONAN

# TERRACE MALL TABLE

2020 SPRING + SUMMER #07

SWEETS & DELICA



TERRACE MALL SHONAN

アンケートに答えると商品券がもらえる! 詳しくはP12へ

MEAL AND LIFE IN SHONAN

# TERRACE MALL TABLE

2020 SPRING + SUMMER #07

RESTAURANT



TERRACE MALL SHONAN

アンケートに答えると商品券がもらえる! 詳しくはP12へ

## 羽根のようなフワフワ感とリッチなココ 1日20本限定"プレミアム食パン"の魅力

文＝黒木博子 写真＝大崎あゆみ



1. フランス産のバターは、熟成された風味豊かな発酵バター。味わいに複雑な奥行きを与え、うまみもUP 2. 焼きあがりには12時30分～15時くらいの間。数量限定で売り切れもあるので、早めに訪れよう 3. 2次発酵を終えたパン種は、ふっくらふくらんで香ばしく焼かれるのを待つ 4. 焼きたてを並べると、小麦の香ばしさとバターやミルクのリッチな香りが立ち上る 5. パンを手で割いてみると、フワフワの生地が糸を引く。生地のやわらかさとリッチさが目で見える瞬間は感動もの 6. 和紙で包装しオリジナルシールでラッピング。おみやげやプレゼントなどにも◎

手前左から反時計回りに／  
ブリオッシュ 抹茶180円+税、  
クリームパン200円+税、  
自家製レモンサワー450円+税、  
明太フランス200円+税。好  
きなパンとドリンクを選んで、  
外のテラス席でいただける



店舗で毎日焼くプレミアム食パン1,000円+税は、香ばしくや  
わらかいのでそのまま食べてもおいしいが、軽くトーストしても  
風味が増す。焼きあがり時間は12時30分～15時くらいの間

きな粉の揚げパン150円+税など懐かしいパンも人気。  
子供や女性にも食べやすい小ぶりサイズも嬉しい



### SHONAN REPORT 07

おいしさの秘密は  
フランス伝統製法と  
日本食材との融合

パリに本店を持ち、世界展開するベーカリーのメゾンカイザー。その創設者のエリック・カイザー氏と日本のメゾンカイザーが共同プロデューサーし、新たに誕生したのがPanTra BY ERIC KAYSER。昨年8月に湘南ヴィレッジ内にオープンしたばかり。高品質のバターや小麦粉などの素材から、天然酵母を使ったフランスの伝統的な製法まで、すべての工程にこだわり、丁寧なバ

ン作りを大切にしている。そんな本格的なパン作りを基本に、あんこ入りのコッペンパンやクリームパンなど、日本らしい懐かしさを感じられるメニューが加わったのも"PanTra"の嬉しいところ。

なかでもこちらでしか味わえないのが、限定販売の"プレミアム食パン"。ハード系のパンが好きなフランス人と比べ、フワフワ食感のパンを好む傾向のある日本人の気持ちに応え、耳までおいしい最高にやわらかい食パンを開発したそう。「北海道産やフランス産の乳製品を厳選するなど、高品質で"本物"の素材にこだわっています。生クリー

ムを濃縮したリッチなバターミルクやはちみつ、香り高い発酵バターをふだんに使い、触ると指の跡が残るほどのやわらかさを実現しました。くどくない甘さや濃厚な味わいを出すために、生クリームを選定や量を試行錯誤し、何回も試作を重ねて完成した自信作です」とベーカリーシェフは語る。

1本で1000円+税だが、その絹糸のようになめらかでやわらかな触感、未体験の味。そんな"プレミアム"な食感と味わいは、大切な人へのおみやげや自分へのごほうびにもふさわしい。本物のおいしさを知る人の多い湘南には、ベーカリー

シェフ"本気のパン"がよく似合う。1日20本(土・日・祝は30本)限定で焼きあがりには12時30分～15時くらいの間なので、焼きたてを狙いたい人はチェックしてみてください。

またこちらは天気がいい日には、お店の外のテラス席でイートインを楽しめる。お気に入りのパンを、コーヒーなどソフトドリンクはもちろん、ビールや自然派ワイン、レモンサワーなどお酒と一緒にいただく新スタイル「パン飲み」ができるのも魅力。湘南の海風を感じながら、ランチや休日のブランチ、ディナー前に気軽に立ち寄って、パンとお酒のマリアージュを味わってみては。

1F 湘南  
ヴィレッジ

PanTra  
BY ERIC KAYSER  
TEL: 86-7688

白と木目が基調の店内には、抹茶や明太子などの和の食材を使った、どこか懐かしいパンが並ぶ。テラス席でパンとお酒を一緒に楽しむ新スタイル「パン飲み」も注目



SNS で注目の地元の恵み!

# 食べずには帰れない “湘南BUZZグルメ”

文=麻生富貴 写真=森本純、三浦一仁

ドライーマカレー  
(スープ付き)  
982円+税



ターメリックライスに豚ロースのキーマをON。み  
つ葉や大葉など和ハーブの香りとおスパイスが食欲  
をそそる新作カレー。神奈川県産トマトの酸味とト  
マト温泉卵も見事にマッチ。1日20食限定。

販売期間：通年

3F 湘風キッチン  
GARA 中海岸

TEL: 53-7888



BUZZ  
WORD!

#カレー部  
#半熟卵  
#スパイシー



BUZZ  
WORD!  
#湘南しらす  
#自家製麺  
#つるつる

ぶっかけ湘南しらすそば  
1,000円+税



熟練の職人が打つ腰の強いそばに、相模湾産の  
釜揚げしらすを贅沢にのせた湘南限定の1杯。昆  
布や椎茸のうまみたっぷりな白出汁と大根おろしで  
さっぱりとしたごころ。冷たい麺が暑い夏に◎。

販売期間：通年

4F 越後 叶家

TEL: 30-5077



BUZZ  
WORD!  
#三元豚  
#がっつり飯  
#肉テロ

三元豚サムギョブサル井  
1,080円+税



香ばしく焼けた神奈川県産の三元豚の脂と、麴  
味噌を使った特製ダレが合うりピート必至の名物  
丼。見た目よりあっさり味なのも人気の理由。こは  
んの量を減らせるなど、女性に嬉しいサービスも。

販売期間：通年

3F 石焼ビビンバの店  
李家 むっとり

TEL: 38-3137



BUZZ  
WORD!  
#藤沢名物  
#おひるごはん  
#丼飯

バラ丼セット  
1,170円+税



湘南産はちみつを使った甘辛ダレがごはんにし  
みじみの豚バラ丼。厚いお肉もシャキシャキのキャ  
ベツと一緒に女性でもペロリと完食しそう。関西  
風の出汁が自慢のうどんは冷やしも変更可。

販売期間：通年

3F 里のうどん  
湘風キッチン

TEL: 52-4400



BUZZ  
WORD!  
#炙りチャーシュー  
#ラーメンパトロール  
#麺スタグラム

炙り豚醤油らぁ麺  
950円+税



香ばしく炙ったチャーシューがSNSでも話題に。  
背脂がたっぷり入ったがっつり系スープには、国産  
小麦100%の自家製太麺が合う。茹でたキャベツ  
やモヤシも食べ応え満点。

販売期間：通年

3F 湘南 野の実  
湘風キッチン

TEL: 86-7310



BUZZ  
WORD!  
#湘南フードプレミアム  
#はちみつ  
#生クリーム

湘南フードプレミアム  
1,350円+税



湘南で朝採れた生しらすをふたつの味で。ひと  
つは温泉卵に特製ポン酢と生姜でまろやかに、もう  
ひとつは醤油ダレがしみた沖漬け風。直径24cmの  
井ぶりは写真映えも。生海苔の味噌汁も絶品。

販売期間：通年

#とびっちょ  
#生しらす丼  
#ハーフアンドハーフ

生しらす2種丼  
1,350円+税



3F 湘風キッチン  
しらす間屋  
とびっちょ

TEL: 38-3188



\*1月1日～3月11日としらす未入荷時は販売中止



BUZZ  
WORD!  
#あまおう  
#イチゴスイーツ  
#アイス好き

餡沼ぶりん+湘南"塩"みるく  
あまおうミックスソフト  
550円+税



帝国ホテル出身のシェフによるブルブル食感の  
濃厚ミルクぶりん。江の島の塩を使った塩みるくと  
福岡産あまおうのミックスソフトをトッピング。練乳  
と小豆を添えて和風仕立てが新鮮。

販売期間：通年

3F KUGENUMA  
SHIMIZU  
湘風キッチン

TEL: 86-7337



BUZZ  
WORD!  
#もちもち  
#フルーツたっぷり  
#ワンハンドフード

フルーツパラダイス  
629円+税



辻堂東海岸の「中野養蜂園」のはちみつがかわつた  
上品な甘さとモチモチの生地が評判。高さ20cm  
もある大きなクレープの中は、イチゴやバナナなど  
5種類の果物と生クリームもギッシリ。

販売期間：通年

3F プレンティーズ  
クレープ  
湘風キッチン

TEL: 86-7331



\*本冊子に掲載している商品、価格は2020年3月1日時点のものですが、  
\*掲載内容は予告なく変更になる場合があります。\*藤沢市の市外局番は、「0466」です。

ビタミンたっぷり！  
きれいを作る  
野菜の  
パワーフード

文=麻生富貴  
写真=森本純、三浦一仁



Power Vegetable



ハワイで定番の具だくさんサラダ。話題のキヌアアボカドなど体が喜ぶ注目食材に卵やエビをプラスし、満足度の高い1皿に、甘いオニオンと酸味があるパッションフルーツの2種類のソースで食べ比べて。

提供期間：通年

ハワイアンローカル・コブサラダ 990円+税

4F ALOHA TABLE

TEL: 86-7985



Power Vegetable



東北の復興を応援し、新鮮で食感もよいと評判の岩手県産野菜をふんだんに味わえるサラダ仕立てそば。バジルソースで和えた麺は細麺・太麺からお好み。黒こまが香るドレッシングをかけ、混ぜて食べるのが◎。

提供期間：通年

結いサラダそば 990円+税

3F そばと野菜  
鎌倉峰本 芳露庵

TEL: 86-7313



Power Vegetable



豪州産黒毛牛 Angus 種を100%使用したハンバーグに豊潤な甘みを持つ淡路島産たまねぎをごろっと半玉トッピング。石窯で焼くことで素材本来の味を引き出しふっくらジューシーな食感も楽しめる！

提供期間：通年

プレミアム ハンバーグステーキ 180g  
淡路島産たまねぎトッピング(レギュラーセット)  
1,630円+税

4F いしがまやハンバーグ

TEL: 38-1616



Power Vegetable

赤身のうまさやわらかさが人気の名店のローストビーフに、農家直送の旬野菜をプラスした新作サラダ。野菜もお肉もとれるからひとりランチにも◎。カリカリのアーモンドとチーズの風味とともに召し上がれ。

提供期間：通年

NIKU・肉パワーサラダ 1,000円+税

3F ローストビーフの店  
鎌倉山

TEL: 90-5607



Power Vegetable



神奈川県産のアスパラガス、ニンジン、タケノコなど野菜が盛りだくさんの新作麺。エビやイカのうまさ凝縮した塩味のトロトロ餡が焼いた中華麺と野菜によくからみ美味。お好みでお酢をかけてさっぱりと。

提供期間：4月1日～

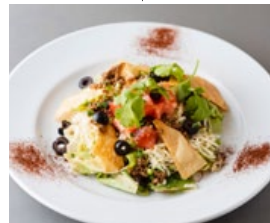
アスパラガス入り  
海鮮やきそば 909円+税

3F 梅園

TEL: 86-7366



Power Vegetable



店で人気No.1の、2~3人でシェアできるスパイスシーサラダ。トマトやオリーブ、レタスの上に炒めた挽き肉とチーズ、トルティーヤがON。パクチーの香りとほどよい酸味のサルサドレッシングが食欲をそそる！

提供期間：通年

メキシコ風サラダ 1,100円+税

4F GARLIC JO'S

TEL: 53-8315



Power Vegetable



国産ケール100%の青汁にバナナップルを合わせたスムージー。砂糖やはちみつを加えず、バイン本来の甘さと酸味を引き出した飲みやすい1杯。オーダーしてから絞りをいただける新鮮さも嬉しい。

提供期間：通年

グリーンバインスムージー M 420円+税  
L 640円+税

1F 果汁工房 果琳

TEL: 86-7137



Power Vegetable

パプリカ、アスパラガス、赤カブなど全国から毎朝仕入れたみずみずしい野菜を常時8~9種類提供。ピュアオリーブオイルの芳醇な香りとアンチョビの塩味が利いたソースとともに野菜の食感や甘さが楽しめる。

提供期間：通年

旬の野菜のバーニャカウダ 1,550円+税

4F マルゲリータ キッチン

TEL: 52-6627



カフェでひと息♪

# 1杯のコーヒーと ごほうびスイーツ

文=麻生富貴 写真=森本尚



酸味・苦み・コクが絶妙なオーガニックコーヒーはレモンの果実たっぷりのタルトにもマッチ。ベリーソースの絵文字は毎日替わるので通い詰めたくなりそう。



キャラメルバナナワッフル  
カフェ ラテ 1,355円+税  
536円+税

Urth Caffé  
TEL: 47-2022

2F



L.A.生まれの地球にやさしいコーヒーを使った、アートを楽しい美味ラテをどうぞ。クリームの下から溶け出すアイスとさくさくワッフルの1皿は必食。



「外はカリカリ、中はフワフワ」のトーストに3種のベリーとはちみつをとろり。丁寧に焙煎されたコーヒーの香りと、たっぷりスチームミルクで疲れを癒して。



カフェラテ&フレンチトースト  
ミックスベリーセット 1,700円+税

TOASTY'S  
TEL: 53-8773

2F



アメリカノ&レモンタルトセット 1,000円+税

Ron Herman cafe  
TEL: 38-1854

1F/2F 湘南ヴィレッジ



小川珈琲が監修した豆を丁寧にハンドドリップ。大きなマグから香るコーヒーと、シナモン&バターたっぷりの甘いトーストで1日をスタート! 11時30分まで。



モーニングメニュー  
(選べるトースト+ドリンク) 500円+税

SØHOLM CAFE  
TEL: 38-2151

3F くらしテラス



バターを練り込んだモチリパンケーキに濃厚チョコ&キャラメリゼしたバナナをON。エスプレッソの苦みとミルクのコクが際立つラテでおやつ休憩を。



濃厚チョコ&バナナのリコッタパンケーキ  
アイスラテ 1,300円+税  
480円+税

j.s. pancake cafe  
TEL: 38-2147

2F



南米産の厳選豆を中深煎りした水出し専用豆を使用し、雑味がなく爽やかな余韻が続く1杯。マシュマロとチョコがとろける温かなマフィンとも好相性。



クラッシュ チョコレート マフィン  
水出しアイスコーヒー-S 340円+税  
350円+税

DEAN & DELUCA CAFE  
TEL: 86-7586

1F 湘南ヴィレッジ



紅茶派  
には...



アフタヌーンティーブレンドなどオリジナルや季節の紅茶が好みにあわせて選べるセット。スコーンなど約8種のスイーツから3品選べるのも嬉しい。14時~提供。

アフタヌーンティーセット 1,440円+税

アフタヌーンティー・ティールーム  
TEL: 54-9670

1F



THEME "この春夏に買いたい理由があるもの"

「2011年のテラスモール湘南オープン日の翌日に、施設の近くに引っ越して来ました。以来、衣食住のほぼすべてをテラスモール湘南で揃えている、生粋のテラモっ子、かつ買い物大好きな僕が、この春買ったものをご紹介します。さあ、買いまくりましょう」

文=古川誠 / 辻堂在住歴16年。オズマガジン元統括編集長。趣味はTシャツ&スニーカー収集。文筆家としても活動中で『ハイツひなげし』(セジユ出版)『りんどう珈琲』(クルミド出版)と、2冊の小説の著者でもある。最近のテラスモール湘南マイブームは「ドンクミニワン」のトーストセット

must buy  
01

ブランド設立40年!  
STÜSSYは自分内定番の決定版

Tシャツ 6,000円+税



「なんと今年でブランド設立40周年のストリートの雄。僕も大学時代(もう25年前。…遠い目)から、くっついてたり離れたりして、今でも着ています。この背中の中のションフォントだけで泣けてくる。白と2色買いました…」

> 2F STÜSSY TEL: 86-5201

must buy  
02

イワキメガネでメガネを新調して  
花粉の春も楽しく乗り切る

アイウェア 本人私物



「とにかく花粉症が辛い春にはメガネが欠かせません。でもそれを逆手にとってアイウェアでおしゃれを楽しめば、この季節も乗り切れますね。トムフォードやレイバンのウェイファーラーのクリアレンズ、定番が気分です」

> 4F イワキメガネ TEL: 38-3177

must buy  
05

侮れない実力派揃い  
無印良品の食品ラインナップ

トマトのキーマカレー 325円+税



「ご存じかもしれませんが、無印良品のレトルト食材のレベルの高さよ…。なかでもマストはこれ。トマトの酸味と、挽き肉の食感、ハヤシライスのような感じ。でも間違いなくやみつきになりますよ。春夏関係ないけど!」

> 2F 無印良品 TEL: 38-2145

must buy  
06

中川政七商店の  
自分史上最高のピクルス

野菜の酢漬けマスタードミックス 800円+税



「お花見やピクニックなど、仲間一品を持ち寄る機会が多い季節ですが、そういうときセンスが問われますよね? おすすめは中川政七商店の食品。みんながワインや肉料理を持ってくるときにこのピクルス。喜ばれます!」

> 1F 中川政七商店 TEL: 54-7668

must buy  
03

圧倒的カラバリとコスパ  
ロフトで見つける春の色

サラサクリップ 各100円+税



「誰もが1本は持っているこれ、なんとサラサクリップのカラバリは50色近くあるんです。明るい色のボールペンで手紙を書いたり、ノートを作ったり。100円のできる、気分を上げる方法です。ペン先はちよいと細0.4mmが好きです」

> 3F ロフト TEL: 86-7300

must buy  
04

朝の1杯のお水はお気に入りの  
ロンハーマンのグラスで

リバーグラス 1,500円+税



「ロンハーマンのテーブルウェアは西海岸の匂いのするものばかり。買いやすい価格帯なのでオススメです。お水を飲むグラス、コーヒーを飲むマグカップ…。春は生活のルーティンで使うものを変えるのにぴったりですね」

> 1F ロンハーマン TEL: 38-1825

must buy  
07

アーバンリサーチのおやつは  
ピクニックのお供にも

コーヒープラック 1,150円+税  
さつまいもクッキー 290円+税



「お店の奥にひっそりと展開されている食品は、実はこの店のマストバイ。コーヒープラックはグラスに氷とシロップを入れ、牛乳かお水をその4倍入れてできあがり。歯応えあるさつまいもクッキーと合わせると至福!」

> 1F URBAN RESEARCH DOORS TEL: 86-7115

must buy  
08

なんでもない日の贈り物に  
すぐ重宝するGODIVA

ダークチョコレートクッキー5枚入り 520円+税



「春は人に会う機会も増えるもの。そんなときに重宝するのがこれです。なんでもない日の簡単なおみやげにするのも喜ばれますよ。クッキー5枚のコミュニケーション。最後の1枚を半分こしたら、もっと仲よくなりますね!」

> 1F GODIVA TEL: 38-1825



ひと工夫ある  
ごはんメニューに合う、  
味噌汁も提案します

MISODO  
藤本智子さん

味噌を愛する「MISODO」として、味噌の普及活動を展開中。『みそまる』（宝島社）などの著作やイベントなど幅広い活躍を通じ、食生活の大切さを啓蒙



My theme | 味噌汁に合うごはん



No 05	きのご栗わっぱ飯 800円+税
----------	--------------------

色とりどりの贅沢ごはんには赤味噌を

「照り焼きチキンや栗の甘露煮、錦糸卵、平茸など具材たっぷり、1品で主菜も主食もカバーできる優れたもの。具の多いごはんには、渋みもあってサラリと飲める赤味噌の味噌汁がよく合います」

1F 四季を味わう たごさく / 釜揚げいなり店 釜旬  
TEL: 86-7112



なめことみつ葉の赤だし味噌汁

No 06	豆乳グリーンカレー RN 600円+税
----------	------------------------

エスニックと味噌は実は相性抜群！

「グリーンカレーに豆乳のまろやかさが加わり、アジアと和が見事に調和。パクチャーなどのエスニックな風味にも味噌はよく合うので、鶏のうまみの利いたスープを白味噌でまとめた味噌汁とぜひ」

1F 梅の花  
TEL: 53-9187



パクチャーと鶏肉のアジアン風味味噌汁

1F おむすび専科  
TEL: 86-7171



焼きネギと油揚げの味噌汁

No 04	G. おむすび 大葉味噌 170円+税 H. 日高昆布の再仕込み醤油〜黒米 210円+税
----------	---

味噌汁と相性抜群、無限にいける！

「Gは大葉の爽やかさが利いた味噌がやみつきに。Hの黒米とコクのある昆布の佃煮も絶妙の組み合わせです。こんな個性の際立つおにぎりに、シンプルな焼きネギと油揚げの味噌汁をぜひ」

No 01	A. 海の香りのお食事パン 220円+税 B. ベルリーナラントブロード(1/2本) 330円+税
----------	--

湘南におすすめの魚にも合うパン

「湘南は魚がおいしい！ Aは生海苔の海の風味が魚との相性バツチリ。Bもドイツパンは酸味のあるパン種を使っているのでサバの味噌煮などとも合います。湘南の食卓に合うパンです」

1F ドンク  
TEL: 86-7181



No 02	C. クリームパン 200円+税 D. メロンパン 200円+税
----------	-------------------------------------

フランスのエスプリの利いた日本のパン

「普段食べているカイザーとは違う、なじみ深い日本のパンが食べられるのが新鮮！ C、Dともに親しみやすいパンながら、バターの香りが活きたリッチな生地などフランスの魅力も楽しめます」

1F 湘南ヴィレッジ PanTra BY ERIC KAYSER  
TEL: 86-7688



マニアックでも許してね♡

私の偏愛  
Vol.1 パンとごはん

文=黒木博子 イラスト=acta

湘南らしさのある  
個性的なパンが  
楽しいですね！



パンライター  
池田浩明さん

パンの研究所「パンラボ」主宰、ブレッドギーク（パンおたく）。日々パンを食べまくり、雑誌や書籍などで紹介。著書に『パン欲』（世界文化社）など

My theme | 湘南らしいパン



いつもと違う新鮮な感動があるパン

「Eは焼きあがりにオレンジジュースをしみ込ませたジューシーな味わい。Fは塩気のあるサラミと野菜をばちみつの甘さでまとめた、日本にあまりない新鮮な組み合わせ。新感覚を体験できる楽しいパンです」

1F 湘南ヴィレッジ DEAN & DELUCA CAFE  
TEL: 86-7586

No 03	E. ジューシーバナナマフィン 340円+税 F. ミラノサラミとゴルゴンゾーラとケールのサンドイッチ 650円+税
----------	---



# おうちパーティーで 盛り上がる 贅沢デリカ

スーパードeliカ 伊藤 1 massa



**05.**  
野菜とクリームチーズの  
スパニッシュオムレツ  
1個 200円+税

パプリカなどの大きめ野菜と  
クリームチーズを卵液で焼きあ  
げた子供にも人気の1品。  
●特定原材料：卵、乳  
●日持ち期間：販売の当日

**03.**  
まろやかトマトソースの  
ロールキャベツ  
1個 460円+税

うまみのしみ込んだキャベツ  
に包まれた肉汁ソウラーのこ  
ちら。トマトソースで彩りもUP。  
●特定原材料：乳、小麦  
●日持ち期間：販売の当日

**01.**  
レバーの赤ワイン煮  
100g 180円+税

新鮮な鶏のレバーを赤ワイン  
や醤油でじっくり煮込み、お酒  
にも合う濃いめの味が評判。  
●特定原材料：卵、小麦  
●日持ち期間：販売の当日

**06.**  
ミニトマトとオリーブの  
ツナペンネサラダ  
100g 250円+税

ツナやオリーブの塩味とマヨ  
ソースがペンネにからまり、白  
ワインが進む名脇役。  
●特定原材料：卵、乳、小麦  
●日持ち期間：販売の当日

**04.**  
さびないカラダに 緑黄色  
野菜のシーザーサラダ  
100g 400円+税

ホウレン草やトマトなどビタミ  
ンACE豊富な緑黄色野菜が体  
にやさしい。女子会におすす  
め。  
●特定原材料：乳、小麦  
●日持ち期間：販売の当日

**02.**  
ちびまるポテト  
100g 127円+税

甘みの強い北海道産キタア  
カリを丸ごと揚げたフライ。カ  
リカリ衣とおイモをひと口で。  
●特定原材料：卵、小麦  
●日持ち期間：販売の当日

**1F** 自然派そうざいおいしいおかず  
TEL: 86-7139

**1F** RF1/アジアンサラダ 融合  
TEL: 86-7105

**1F** 日本一  
TEL: 38-1885

**11.**  
サボリーニ・イタリア  
プロシュート・クルド ベタル  
200g 999円+税

9か月以上熟成したイタリア  
産プロシュート。舌の温度で広  
がる塩味とうまさがワインに◎。  
●特定原材料：なし ●日持ち期  
間：店頭にてご確認ください(要冷蔵)

**09.**  
季節野菜と  
厚切りベーコンのポトフ  
1個(1人前) 500円+税  
写真は2人前です

春キャベツと新ジャガに昆布や  
ベーコンの味がした和風スー  
プ。3月25日～6月下旬限定。  
●特定原材料：小麦  
●日持ち期間：販売の翌日(要冷蔵)

**07.**  
贅沢ローストビーフ  
ペイヴ仕立て  
100g 755円+税

真空調理した希少部位ロ  
ーストビーフをサイコロ状にカッ  
ト。肉汁とやわらかさに脱帽。  
●特定原材料：小麦(小袋のソースに  
も含む) ●日持ち期間：販売の翌日

**12.**  
成城石井  
スモークサーモンスライス  
150g 990円+税

肉厚のチリサーモンから  
あふれるうまみと燻製の香りは  
それだけで主役になる1皿。  
●特定原材料：なし ●日持ち期  
間：販売開始より17日(要冷蔵)

**10.**  
ポトフサラダ  
小(約100g) 250円+税  
大(約200g) 480円+税

キュウリやニンジンをあっさ  
りマヨで和えた手作りポテサ  
ラ。控えめな塩味に箸が進む。  
●特定原材料：卵、乳  
●日持ち期間：販売の翌日(要冷蔵)

**08.**  
スモークサーモンマリネ  
100g 368円+税

シャキシャキ野菜とサーモ  
ンに酸味のやさしいソースが  
マッチした、華やかマリネ。  
●特定原材料：小麦  
●日持ち期間：販売の当日

**1F** 成城石井  
TEL: 38-1810

**1F** ちがさき濱田屋  
TEL: 38-1880

**1F** ITO  
TEL: 34-6800

\* 本冊子に掲載している商品、価格は2020年3月1日時点のものです。\* 掲載内容は予告なく変更になる場合があります。\* 藤沢市の市外局番は、「0466」です。  
\* アレルギー表示について：各商品ごとに「特定原材料」7品目を表示しております。

🌀 地元で話題の湘南メイドな逸品

☑️ 家族や友人など親しい人へ  
☑️ 帰省などの手みやげに  
☑️ 「湘南」らしいギフトを贈りたい



鎌倉山ラスク  
6枚入り 695円+税

ポップな色と渦巻デザインが女子ウケ必至のサクサクラスク。湘南在住のアーティストRIEデザインのラベルと透明ボトルのパッケージもかわいひ。

- 特定原材料: 乳、小麦
- 日持ち期間: 製造より60日

1F 湘南スイーツセクション  
TEL: 47-8086



鎌倉まめや豆づくし  
M15 1,500円+税

梅豆、みそ味、そら豆カレーなど6つの個性的な味を食べ比べできる鎌倉みやげの定番。カリカリ食感と豆のヘルシーさがどの世代にも高評価。

- 特定原材料: 卵、乳、小麦、落花生、エビなど商品により異なる
- 日持ち期間: 製造より60日

1F 湘南スイーツセクション  
TEL: 47-8086



ラ・マーレ・ド・チャヤ  
プリアン詰め合わせ  
5個入り 1,000円+税

葉山で創業300年の日本料理の老舗が手がける京茶材使用の和風フィナンシェ。宇治抹茶の香りと西京味噌が新鮮でしっとり食感も堪能して!

- 特定原材料: 卵、乳、小麦
- 日持ち期間: 製造より60日

1F 湘南スイーツセクション  
TEL: 47-8086



レーズンウィッチ  
10個入り 1,290円+税

1月登場の新店では8年モノのラム酒に漬けた濃厚レーズンとバタークリームが好相性のサクサクサブレ。上品な甘さが後を引くおいしさ。

- 特定原材料: 卵、乳、小麦
- 日持ち期間: 販売より7日 (要冷蔵)

1F 鎌倉小川軒  
TEL: 54-8755



焼印入三笠山・かすてら巻  
詰め合わせ  
1,500円+税

北海道産のあんが美味な三笠山は、茅ヶ崎名所「えびし岩」の焼印入り(湘南店限定)。濃厚な国産の卵を使ったかすてら巻3種もセット。

- 特定原材料: 卵、小麦
- 日持ち期間: 【三笠山】販売より約10日、【かすてら巻】販売より約14日

1F 横濱文明堂  
TEL: 38-1230



クルミツツ  
16個入り 2,160円+税

歯応えのよいクルミと甘さとほろ苦さが絡み合ったキャラメルをバターの風味豊かな生地でサンド。地元で人気の贅沢な焼き菓子ギフトに。

- 特定原材料: 卵、乳、小麦
- 日持ち期間: 製造より70日

1F 鎌倉紅谷  
TEL: 53-8135



日々のありがとうを伝える手みやげ

文=麻生富貴 写真= masa



- A. 昆布だし B. 万能だし
- C. おかひき醤油漬
- D. 韓国万能だれ(ねぎ塩味)
- E. 食べる、すき焼き
- F. 黒豆で作った、食べる醤油
- G. ほくし焼餅

ごはんのお供ギフト  
3,400円+税

信州産たり醤油を使った「食べる、すき焼き」などご飯のお供4瓶、化学調味料無添加のだしほかにヘルシー志向の方も喜ぶこだわりグルメギフト。

- 特定原材料: (A-B-C-E-F) 小麦 ●日持ち期間: (A-D) 製造より360日、(B) 製造より450日、(C-F-G) 製造より180日、(E) 製造より300日

1F 久世福商店  
TEL: 86-7039



あられ吹き寄せ  
花うらけし  
16袋 2,200円+税

国産米100%のあられや菓子10種類以上の詰め合わせ。品のよい甘さと塩味が緑茶と合う。桜や雪など京都ならではの美しい形も選ばれる理由。

- 特定原材料: 小麦、落花生、エビ
- 日持ち期間: 製造より90日

1F 京都・宇治式部郷  
TEL: 86-7125



治一郎のプリン  
1個 350円+税

卵黄のみを使い、たっぷりの北海道産生クリームを合わせた、「濃厚なのにミルクでなめらか」とファンも多い新世代プリン。スイーツ好きな方へ。

- 特定原材料: 卵、乳
- 日持ち期間: 販売より2~3日 (要冷蔵)

1F 治一郎  
TEL: 38-1686



紅茶 ティーバッグ  
2缶ギフト  
1,994円+税

上品でオーソドックスな風味のブレンド紅茶「ユニオンジャック」と、華やかなスパークリングワインの香りの「ロゼ ロイヤル」。紅茶好きな方へ。

- 特定原材料: なし
- 日持ち期間: 製造より2年

1F ルビシア  
TEL: 38-1817



ルル メリー  
ショコラテリーヌ オランジュ  
1個 1,200円+税

チョコ好きも納得のベネズエラ産カカオマスを使った濃厚テリーヌの中には、糖みつ漬したオレンジスライスが、好きなさにカットしていただく。

- 特定原材料: 卵、乳
- 日持ち期間: 販売より5日 (要冷蔵)

1F メリーチョコレート  
TEL: 38-1630



果実をのしたむシルフィユ  
4種16個入り 2,000円+税

サクサクのバイ生地にも果物や木の実のクリームをサンドした人気のシルフィユ。爽やかな「いちご」「れもん」など4種の味を楽しんで。

- 特定原材料: 乳、小麦
- 日持ち期間: 製造より80日

1F フランセ  
TEL: 38-1841

☑️ 上司や取引先など目上の方へ  
☑️ 季節の挨拶など改まったシーン  
☑️ 信頼あるブランドを選びたい

旬ワード  
2進化系  
あんこスイーツ06. 特選くりこあん  
1個 195円+税

なめらかなこしあんに栗がギンツリ。卵を通常の2倍も使用したモチリ生地、焼きたてはもちろん冷めても美味。

■特定原材料: 卵、乳、小麦  
■日持ち期間: 販売の当日1F 横浜くりこ庵  
TEL: 52-583807. 有機宇治抹茶入 京ようかん  
1箱 1,000円+税

京都の茶師が監修。有機栽培の和東産宇治茶を使い、香り高い無香料・無着色のようかんに。甘さ控えめで、冷やしても◎。

■特定原材料: なし  
■日持ち期間: 製造より1年6か月1F こだわりや  
TEL: 54-926108. 東山の峰  
1個 180円+税

黒糖の風味と甘さが特徴のふくら生地に、豆の食感を残したツヤツヤの粒あんをあふれそうなほどたっぷりサンド。

■特定原材料: 卵、小麦  
■日持ち期間: 製造より15日1F 菓匠 清閑院  
TEL: 38-188309. あづき月福  
1折 722円+税

小田原の自然水と厳選された葛を使用。プルプルでモチモチの食感に加え、のど越しのよさも新感覚の水ようかん。

■特定原材料: なし  
■日持ち期間: 販売より15日 (要冷蔵)1F 和菓子 菜の花  
TEL: 86-710210. 抹茶あんみつ  
1個 540円+税

ほろ苦い抹茶寒天に粒あんが甘さを増し、プルプル白玉とも好相性。仕上げは、抹茶みつをたっぷりかけて召し上がり。

■特定原材料: なし  
■日持ち期間: 販売の当日 (要冷蔵)1F 浅草梅園  
TEL: 33-242211. 鶴沼しみずもなか"紅白福"  
1セット 1,600円+税

紅白の招き猫や鯛など縁起のよいモチーフのサクサク皮の最中。ふたつのあん(白・黒)はお好みの量を挟んで。湘南店限定。

■特定原材料: なし  
■日持ち期間: 製造より90日1F 鶴沼しみず  
TEL: 86-7710

07



08



09



11



06



10

旬ワード  
1フォトジェニックな  
イチゴケーキ

02



01



02



03



05



04

旬ワードで探す  
幸せおやつ  
スティーブ・スミス 写真 msssa01. かまくらフルーツロール  
1本 1,100円+税

はちみつが香るフワフワ生地に、生クリームとイチゴなど4つのフルーツがIN。カットしたときの断面も写真映えしそう。

■特定原材料: 卵、乳成分、小麦  
■日持ち期間: 製造より3日 (要冷蔵)1F 鎌倉ニュージャーマン  
TEL: 38-161702. 苺のショートケーキ  
1個 420円+税

コクがあるのにすっきり後味のクリームと、きめ細やかなスポンジの口どけが自慢。大粒イチゴも写真映えしそう。

■特定原材料: 卵、乳、小麦  
■日持ち期間: 販売の当日 (要冷蔵)1F 銀座ニュージャーナー  
TEL: 86-717003. 季節のシンフォニー  
1個 480円+税

カスタードクリームを絞ったフワフワロールケーキの上にイチゴや旬のフルーツを贅沢盛り込みに。かわいくて心ときめく。

■特定原材料: 卵、乳、小麦  
■日持ち期間: 販売の当日 (要冷蔵)1F フランス風創作菓子 レ・シュー  
TEL: 86-722204. いちごと生チョコレートのタルト  
1ピース 790円+税

ブラウニータルトに濃厚なガナッシュクリームを重ね、甘酸っぱいイチゴを飾った逸品。キャラメルナッツの食感も◎。

■特定原材料: 卵、乳、小麦  
■日持ち期間: 販売の当日 (要冷蔵)1F ラメゾン アンソレイユタルトパティスリー  
TEL: 47-828705. 苺のプチタルト(チーズ・ショコラ)  
ともに1個 300円+税

酸味のあるチーズクリーム、甘さ控えめのチョコにイチゴがたっぷりONしたひと口タルト。厨房で作られてを提供。

■特定原材料: 卵、乳、小麦  
■日持ち期間: 販売の当日 (要冷蔵)1F フロ プレステージュ  
TEL: 38-1845



Photo: Koussuke Matsuki

文・写真 = KIKI / 東京都出身。モデル、武蔵野美術大学造形学部建築学科卒。雑誌をはじめ広告、テレビ出演、映画などで活躍。エッセイなどの執筆も手がけ、旅や登山をテーマにしたフォトエッセイ『美しい山を旅して』（平凡社）など多数の著書がある。ドイツのカメラブランド、ライカの金報誌である『ライカスタイルマガジン』にて撮りおろしの写真とエッセイを担当。近年では自身の写真展「PRISMA」シリーズを発表。月刊文芸誌『小説幻冬』（幻冬舎）にて書評連載中

1F フランセ  
TEL: 38-1841  
フランセ レモンケーキ  
4個入り 800円+税

今年で創業61年目を迎える老舗洋菓子店。果実のおいしさをぎゅっと詰め込んだ焼き菓子が人気。贈り物にもぴったりのパッケージも評判。



## KIKIさんにテラスモール湘南で出合える お気に入りのスイーツを聞きました。

子どものころだけでなく、大人になってからもしばらくは、酸っぱさと甘さの組み合わせが苦手だった。どちらかというと食わず嫌い。本来は酸っぱいはずのものが、甘くなっていることも不思議でならなかった。亡き祖母が冬になるとつくってくれたちみつレモン。冷たい空気にちみつが鼻に誘われて、ふうつと冷まして口をすぼめて飲むと、甘けれど酸っぱくて、さらに口はすぼまったら、毎度、その酸っぱさにはだまされた気分になっていた。

レモンパイやレモンタルト、そして今回紹介するレモンケーキも、実はなかなか手が出なかつた。でも、今は好きだ。むしろ大好き。いつの間にか好きになっていった。

酸っぱいもの代表として、レモン以外にも梅がある。10年前から、毎年初夏に、2キロほどの完熟梅をいただくようになり、シロップや梅干しをつくるのが恒例になった。適当なつくり方なので手間がかかるわけではないけれど、それでも美味しくつくるには仕

込むまでの時間勝負、手際勝負のところもあり、やや憂鬱になる。どうしてまた梅をらってしまったのだろうか。少し後悔しながら、梅と向き合うのだけれど、自分で仕込むことの利点のひとつに、酸っぱさと甘さの塩梅を調整できることがある。毎回想像通りの味になるわけではないけれど、何度か仕込んでいるうちに砂糖の種類や量が決まっていた。そして、酸っぱさと甘さが好みのバランスになったときの嬉しさといったら！酸っぱさと甘さの組み合わせが苦手な自分が遠い存在になっていた。

話が遠回りしてしまったけれど、レモンを象ったフランセのレモンケーキ。これに出会ったときは、昔の好みごと忘れてすっかり忘れていた。白い衣からうつつら透けて見えるレモン色の生地。口にする、その衣が砂糖でなくてレモンの香りがするホワイトチョココートであることにおどろく。そしてスポンジ生地にはわずかにビターなレモンピールが練り込まれてい

て、その酸っぱさと甘さと、さらにはわずかな苦さの絶妙なバランスの虜になった。今では出かけた先で、このレモンケーキを見かけると、つい手にしてしまう。このコラムで以前にも書いたけれど、登山を趣味にしているわたしにとっては、常温で日持ちするというのも嬉しい。さらには、酸っぱくて甘いものは、元気をくれる。元気をくれるといえ、自分でつくる梅シロップは夏にはソーダで割って飲むと、パテそうなからだに活力を与えてくれる。寒いとき、お湯で割って飲むと、冷えた体を温めてくれる。祖母のはちみつレモンも同じだった。酸っぱい酸っぱいと思いつつも飲み干すころには、芯から体が温まり、さらには元気になっていた。

毎年瓶にたっぷりのレモンのはちみつ漬けを仕込んでいた祖母は、もしかしら、レモンを薄切りにしながら孫の顔を思い浮かべてくれていたのかも知れない。そんなことを思い浮かべると、ほんのり甘く酸っぱい気持ちになるのだった。