

MEAL AND LIFE IN SHONAN

# TERRACE MALL TABLE

2020 AUTUMN + WINTER #08

SWEETS & DELICA



TERRACE MALL SHONAN

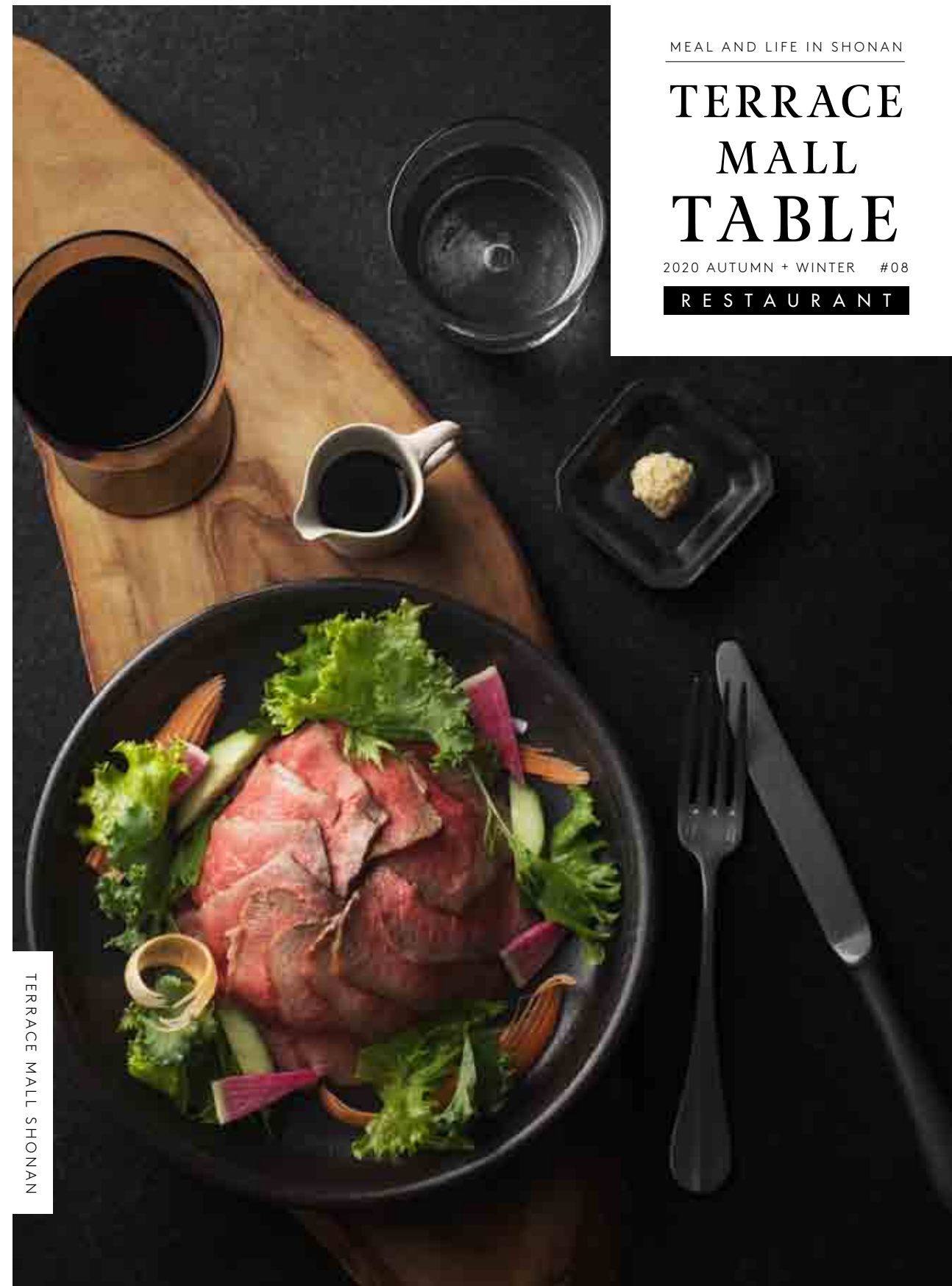
アンケートに答えると商品券がもらえる! 詳しくはP12へ

MEAL AND LIFE IN SHONAN

# TERRACE MALL TABLE

2020 AUTUMN + WINTER #08

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

## 茅ヶ崎発！ できたてフレッシュな もちふわ食感の新感覚クレープの秘密

文＝石原輝美 写真＝森本純



1. 牛乳と生クリームがたっぷり入った、なめらかなクレープ生地 2. クレープは、鉄板に流した生地を木べらで手早く広げて、1枚ずつ焼きあげる。薄いのもっちりしておいしい 3. 焼きあがりまでは1〜2分。焼けたら火からおろして、次はトッピングの工程へ 4. アイスcream入りのクレープも人気。あっさり味のアイスcreamは生クリームやチョコソースと絶妙にマッチ 5. イチゴやキウイなどトッピングのフルーツは、常時フレッシュフルーツをカットして使用 6. 生クリームはコクがあるのに軽い味わいで、ボリュームがあっても食べやすい

左から／生ハム&モzzarella  
チーズ&タマゴ619円+税、ア  
イスcream (ダブル) 391円  
+税、タピオカミルクティ  
445円+税。サンドイッチ感覚  
でいただけるデリクレープは  
ランチにもおすすめ



おすすめはフルーツパラダイス&湘南はちみつ入り&生クリーム619円+税。もちり生地には、ふわふわ濃厚な生クリームと5種類のフルーツが包まれている。フレンドリーなスタッフが、一つひとついねいに焼きあげるクレープを見ると誰でも笑顔に

エメラルドグリーンが目を引くウッディな外観。アメリカンテイストのポップなディスプレイも楽しい



### SHONAN REPORT 08

地元・湘南産の  
素材にこだわり  
ていねいに作る

お菓子やフルーツを混ぜた、ふわふわ食感のアイスcreamで知られる、茅ヶ崎のアイスcream専門店 プレンティーズ。2011年のテラスモール湘南のオープンと同時に新店したのがこちら。「アイスcreamだけでなく、おやつの可能性を広げたい」というオーナーの思いのもと、クレープ店をオープンした。  
地域のつながりを大切にすることが店のモットー。食材には湘南エリアを中心にした素材を使用している。

「トッピングのはちみつは東辻堂・中野養蜂園の湘南はちみつです。また、デリクレープに使う生ハムは辻堂・肉のホドシマ、テリヤキチキンは茅ヶ崎・惣菜店ペールと、地元のお店から仕入れていきます」と語るのは店長の松尾優志さん。  
茅ヶ崎の本店同様で、できたてで新鮮なものを提供したいというおいしさへのこだわりも相当なもの。「もちもち食感が自慢のクレープ生地の仕込みは、その日の朝イチから行います。甘さ控えめで濃厚な味のふわふわ生クリーム作りおきはせずに、2〜3時間に1回。休日など

は1時間ごとに作ることもあります。クレープ作りのキャリア10年というスタッフが、オーダーが入ると手際よく、目の前で焼きたてのクレープに色とりどりのトッピングやアイスcreamをのせていく。  
ぜひ味わってほしいおすすめは、フルーツパラダイス&湘南はちみつ入り&生クリーム619円+税。フルーツの酸味と甘さを引き立てる生クリームと、仕上げのはちみつはコクがあるのに口どけもよく大人の味わい。バリエーション豊富な32種類のトッピングから3種類を選び、自分好みのオリジナルクレープが

作れる、プレんティーズクレープ (アイスcreamあり591円+税、アイスcreamなし500円+税)も人気。  
もちろん、本店からのこだわりのアイスcreamも健在で、常時6〜7種類を用意。人気のタピオカをはじめ、ドリンク類も充実。なかでも湘南エリアでも評判店の27 COFFEE ROASTERSに発注したオリジナルブレンドのコーヒーにはファンも多い。  
明るく楽しい雰囲気の中に、驚くほどおいしさへのこだわりが詰まったプレんティーズ クレープのメニューの数々。甘党もコーヒー党も納得させる味を、気軽に楽しんで。

3F 潮風  
キッチン

プレんティーズ クレープ  
TEL: 86-7331

クレープ、アイスcreamのほかに、クリームあんみつなど、メニューは30種類以上。家族で訪れても、それぞれが好きなものを楽しめるのも嬉しい



BUZZワードでチェック

# 地元の恵みたっぷりの 話題の"湘南フード"

文=下坂真由美 写真=森本絢、三浦一仁

湘南しらす三昧御膳  
1,746円+税



ほんのり塩味が利いた、相模湾産の釜揚げしらす。こちらをごはん、かき揚げ、しらすおろしの3種の調理法で味わえる贅沢メニュー。毎朝店内で製麺する二八そばは、コシが強くツルンとしたと越し。

販売期間：通年

4F 越後 叶家

TEL: 30-5077



BUZZ WORD!

#湘南しらす  
#尽くし  
#ボリューム満点



BUZZ WORD!  
#三元豚  
#食べ放題  
#しゃぶしゃぶ

三元豚しゃぶしゃぶ食べ放題 & 和洋中ビュッフェ  
1,980円+税(土・日・祝は2,080円+税)



三元豚のバラとロースのしゃぶしゃぶが食べ放題。出汁は特製和風など4〜5種あり、好みの2種を組み合わせて楽しめる。和・洋・中の創作料理、デザートはビュッフェ形式で好きなだけ堪能して。90分制。

販売期間：通年

4F 柿安 Meat Buffet

TEL: 90-4406



BUZZ WORD!  
#食べ比べ  
#生しらす  
#とびっちょ

生しらす3種丼  
1,400円+税



ふわふわの釜揚げしらす、プリプリの生しらす、醤油ダレが染み込んだ生しらす沖漬け風の3種で、湘南しらすを食べ比べ。温泉卵にポン酢を入れてかけるとまろやかに。直径24cmの丼はインパクト大!

販売期間：〜12月31日(木)

3F しらす間屋 とびっちょ

TEL: 38-3188



BUZZ WORD!  
#欲張り丼  
#ローストビーフ  
#近大マグロ

牛肉+近大マグロbowl  
1,800円+税



名物のローストビーフと近大マグロと一緒に味わえる、1日20食限定の欲張りな丼。低温でじっくりと焼きあげたローストビーフはやわらかく、近大マグロはなめらかな舌触り。横須賀産の野菜も美味。

販売期間：〜12月31日(木)

3F 湘風キッチン  
ローストビーフの店  
鎌倉山

TEL: 90-5607



BUZZ WORD!  
#塩ラーメン  
#パンチの効いた  
#麺活

焦がし香味 GYU塩らぁ麺  
846円+税



オーストラリア産のレイクソルトを使った塩ラーメン。牛脂を焦がして作った香味油が、まろやかなスープに香ばしさとコクをプラス。タマネギとクレソンが爽やかで、女性でもベロリと完食できそう。

販売期間：通年

3F 湘南 野の実

TEL: 86-7310



BUZZ WORD!  
#映えスイーツ  
#ハニートースト  
#厚切り食パン

湘南ハニートースト(ドリンク付き)  
600円+税



店内で焼きあげる厚切り食パン「パン・ド・ミ」を使用。カリッと香ばしいトーストに、焼きリンゴなどのフルーツ、アイス、ソースをトッピング。多彩な味わいを楽しめる。見た目も華やかな1皿。

販売期間：通年

1F ドンク・ミニワン

TEL: 86-7181



BUZZ WORD!  
#ひやあつスイーツ  
#ソフトクリーム部  
#ミニたい焼き

湘南大漁焼ソフト  
500円+税



黒糖と焦がしバターを練り込んだ、ミニたい焼きはあん入りで甘め。その上に江の島の塩を使った、口どけなめらかな湘南"塩"みるくソフトをON。仕上げの黒みつが全体をまとめ、後を引くおいしさ。

販売期間：通年

3F KUGENUMA SHIMIZU

TEL: 86-7337



\*本冊子に掲載している商品、価格は2020年9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。

カラダばかばか食材をチャージ

# 秋冬に食べたい アツアツごはん

文=下坂真由美 写真=森本絢、三浦一仁



Power Food



こんがり焼き色が食欲をそそるグラタン。2種をブレンドしたチーズは、とろ〜り濃厚な味わい。舞茸、シメジ、マッシュルームなどキノコたっぷり、心も体もほっこり温まる。1日10食限定。

提供期間：〜2021年2月28日(日)

鶏ときのこの  
クリームチーズグラタン

1,180円+税



4F マルゲリータ キッチン

TEL: 52-6627



Power Food



スンドゥップチゲには粉唐辛子と韓国の万能調味料、タゲギをふんだんに使用。コク深くやみつきになる辛さで、体の芯からばかばかに。残ったスープは、ごはんを入れておじや風にしても◎。

提供期間：通年

チーズスンドゥップチゲ定食

1,050円+税

3F 石焼ビビンパの店  
潮風キッチン 李家 むっとり

TEL: 38-3137



Power Food



とろみのあるつゆは黒酢入りで甘い。モチモチの太麺によくからみ、食べ進めるにつれて体がじんわり熱くなる。二八そばは月・水・金曜が太麺。それ以外は細麺が基本だが、太麺への変更もOK。

提供期間：〜2021年3月1日(月)

黒酢黒ゴマそば

904円+税



3F そばと野菜  
潮風キッチン 鎌倉峰本 芳露庵

TEL: 86-7313



Power Food



じんわり温まりたい日は、湘南産のトマト、エビやアサリ、スパイスなどをじっくり煮込み、素材のうまみを引き出したカレーを。1日20食限定のチーズたっぷりコク深いスパイシーな1皿を楽しんで。

提供期間：〜2021年2月28日(日)

シーフードの  
焼きチーズカレー

1,255円+税



3F GARA 中海岸

TEL: 53-7888



監修：  
管理栄養士・中村りえさん

「熱を作り出し、体を温めるのは筋肉です。冷え対策には筋肉を育てる肉や魚のタンパク質をとることが大切に。ネギやニンニクに含まれるアリシンも血液を巡らせ、体を温めるのに役立つので、秋冬の寒い時期こそ積極的にとりたい」

共通  
アイコン



Power Food



オーストラリア産牛肩ロースのステーキは、かみ応えがありジューシー。特製のガーリックソースをはじめ、素揚げやチップなどトッピングもニンニク尽くし。アツアツのガーリックステーキで寒さを乗り切って。提供期間：通年

ガーリックステーキJO'S風

2,680円+税

4F GARLIC JO'S

TEL: 53-8315



Power Food



黒酢とオリジナルの香味油(老油)が香ばしい酸辣湯麺は寒い日こそ食べたい1品。ひと口麺をすすると、まず黒酢の酸味がきて、後から胡椒のガツンとした辛さが追いかけてくる。辛党はぜひお試しを。

提供期間：通年

黒酢風味の癖になる  
サンラー湯麺

1,020円+税

4F 西安餃子

TEL: 86-7461



Power Food



サフランライスにベイクドチキン、トマト、パクチー、アボカドなどをのせた彩り豊かな1品。チキンはマリネ液に漬け込むことで、しっとりジューシー。ヘルシーながら、温活もかなう女性に嬉しいメニュー。

提供期間：通年

チキンオーバーライス チリ&  
サワーソース デュカのアクセント

1,273円+税

1F/2F Ron Herman cafe

潮風ヴィレッジ

TEL: 38-1854



寒いね！ カフェでひと息

# 1杯の珈琲と フルーツおやつ

文=下坂真由美 写真=森本純、三浦一仁



サクサクのワッフルにイチゴ、バニラアイス、ホイップクリーム、イチゴソースをON。甘いワッフルにはこだわりの豆を使った、コク深いカフェラテをぜひ。



フルーティな酸味、まろやかな苦みのバランスがよいコーヒー。お供には、リコッタチーズ入りのパンケーキがぴったり。レモンの爽やかな酸味に癒される。

ストロベリーワッフル 1,355円+税  
カフェラテ 536円+税

Urth Caffé  
TEL: 47-2022

2F



ミルクがたっぷり染みたフレンチトーストに、ベリーの甘酸っぱさがマッチ。ラテはエスプレッソのコクと苦みがほどよく、トーストのおいしさを引き立てる。



フレンチトースト ミックスベリー 1,250円+税  
カフェラテ 600円+税

TOASTY'S  
TEL: 53-8773

2F



京都のコーヒー店、小川珈琲監修の豆を使ったコーヒーは、ほどよい酸味で後味すっきり。ラズベリーの酸味が利いた濃厚なチョコレートケーキとよく合う。



ラズベリーチョコレートケーキ 380円+税  
ドリップコーヒー 400円+税

SØHOLM CAFE  
TEL: 38-2151

3F

くらしテラス



アップルパイ専門店「グラニースミス」と開発したパイには、青森産のふじを使用。素材の味を活かしたパイに、濃厚なコクとほのかな甘みを感じるラテが◎。



克蘭ブルアップルパイ&カフェラテセット 880円+税

DEAN & DELUCA CAFE  
TEL: 86-7586

1F

湘南ヴィレッジ



紅茶派には…



スイーツはショートケーキなど約8種から3品選べる。軽やかな飲み口のオリジナルブレンドなど、紅茶はスイーツに合わせてセレクトして。注文は14時～。

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



## テラスモール湘南で 僕がハマっているもの

辻堂在住15年。テラスモール湘南の開業翌日に徒歩1分のところに引っ越し、週8回はテラスモール湘南に行く僕が、もう何度リピートしたかわからない「定番中の定番」の美味しいものを紹介します。きっと皆さんにも同意していただけるとと思います

文・写真=古川誠 /オズマガジン元編集長で、辻堂在住15年。仕事で全国各地の商業施設を訪問しますが、テラスモール湘南がいちばん好きです。日用品、薬、クリーニング、本、洋服、食事…生活必需品からオシャレまで、ほとんどここで完結。好きなお店はサミットとロンハーマン

### 01 〈お漬物の丸越〉 漬物よりどり3品 1000円+税



#### 季節の漬物を3種類選び、ワインのアテにしています

ひとつ410円の季節のお漬物が3パック買うと1000円に。これを3つ選んでワインや日本酒を飲む時間が至福です。お気に入りにはフレッシュ味ザーサイとキャロットラペ。今日はそれにホタテメンマを。もちろんごはんのおかずにもよく合います。> 1F お漬物の丸越 TEL: 38-1654

### 02 〈成城石井〉 果実60%のストロベリージャム(450g) 890円+税



#### ヨーグルトに入れるのが◎。もはやイチゴを食べています

成城石井オリジナルの商品はどれも好きなのですが、このジャムは控えめに表現してヤバめです。香りがよく色味が明るいものと、果肉感が残りやすい2種のイチゴ品種をブレンドするこだわり。トーストは鉄板ですが、ヨーグルトに入れて食べるのが好きです。> 1F 成城石井 TEL: 38-1810

### 05 〈久世福商店〉 梅なめ茸 399円+税 かつおなめ茸・七味なめ茸 各349円+税



#### 開けたらおしまいDEATH。白ごはんがとまりません

なめ茸が大好きなのですが、これに出会ってからはもっぱらリピート。梅、かつお、七味、どれも甲乙つけがたいので3つ買っています。最強なのは納豆にこれを入れてごはんと一緒に食べる。ぜひトライしてみてください。引き返せませんのでご注意ください。> 1F 久世福商店 TEL: 86-7039

### 06 〈サミットストア〉 讃岐うどん 158円+税



#### 全テラスモール湘南館内で、個人的最強の商品はこれ

もう100回はリピートしている定番。なんど食べても飽きません。ただ、おいしくいただくにはひと手間。うどんに卵黄をのせ、ゆず果汁かレモン果汁をひと回し。それからポン酢と醤油をほんの少しずつ入れます。豪快にかき混ぜてください。最高です。> 1F サミットストア TEL: 38-2100

### 03 〈ルル メリー〉 ルルサブレ 各350円+税(夏季限定)



#### ジャケ買い必至のかわいさ。でも味も本格派なんです

チョコレートのMary'sの新ブランド。神奈川ではテラスモール湘南だけで買えます。箱の花のイラストとアソートは贈り物にもぴったり。サクッと溶ける軽い食感と控えめな甘さが、コーヒーとベストマッチ。冬にはチョコレートをかいた「ショコラサブレ」も。> 1F メリーチョコレート TEL: 38-1630

### 04 〈カルディコーヒーファーム〉 レッド・ウッド カベルネ・ソーヴィニヨン 635円+税



#### さすがの目利き力は健在。カルディが近所にある幸せ

手頃でおいしいワインならカルディにまかせるのがいちばん。なかでもリピートしているこのカベルネ・ソーヴィニオンは、驚異のコストパフォーマンス。デイリーワインにぴったりです。白もあるので両方ストックして気分と料理で飲み分けています。> 1F カルディコーヒーファーム TEL: 38-2422

### 07 〈中川政七商店〉 気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース 1050円+税



#### 暮らしを丁寧にしてくれる、中川政七商店の食アイテム

モノのストーリーまで教えてくれるから、中川政七商店での買い物は楽しい。この気仙沼の牡蠣で作ったオイスターソースには「気仙沼マザーフード研究会」のレシピ冊子付き。レシピのまま作ったきんぴらレンコンとオイスターマヨトースト、絶品でした…。> 1F 中川政七商店 TEL: 54-7668

### 08 〈無印良品〉 不揃い チョコがけいちご 各269円+税



#### テレワーク最強のお供は、無印のおやつシリーズ

無印のおやつはどれも飽きがこない味ばかりで好きなのですが、いちばんはやはりこれ。フリーズドライされたイチゴがチョコレートでコーティングされています。テレワークで疲れた頭を、チョコレートの甘みとイチゴの酸味が回復してくれます。> 2F 無印良品 TEL: 38-2145

# RESTAURANT SHOPLIST

フロア	ショップ名	ジャンル	TEL 市外局番 0466	席数	予約 可	ランチ平均予算	ディナー平均予算	キッズ メニュー	キッズ チェア	アルコール	分煙					
1 F	湘南ウイレッジ	DEAN & DELUCA CAFE PanTra BY ERIC KAYSER Ron Herman cafe	カフェ ベーカリー カフェ	86-7586 86-7688 38-1854	46 11 32	×	900~1,300円 1,000~1,500円 1,200~1,800円	900~1,300円 1,000~1,500円 1,200~1,800円	○ ×	×	○ ○ ○	禁煙 禁煙 禁煙				
	1 F	カフェ・ライトフード	アフタヌーンティー・ティールーム サーティワン アイスクリーム ドンク・ミニワン プロント BAKE CHEESE TART マクドナルド	ティーカフェ アイスクリーム ベーカリー・カフェ カフェ・バー 洋菓子 ファーストフード	54-9670 38-1835 86-7181 38-1844 90-3488 38-1865	70 12 34 83 16 108	×	1,000~2,000円 — 900円 600円~ 800~1,300円 400~600円	1,000~2,000円 — 900円 1,000円~ 800~1,300円 500~700円	○ ○ ×	×	×	禁煙 禁煙 禁煙 ○ 禁煙 禁煙			
		湘南マルシェ	果汁工房 果琳 築地銀だこ	ジュースバー たこ焼	86-7137 38-2415	4 なし	×	— —	— —	×	×	×	禁煙 禁煙			
2 F			カフェ	Urth Caffé j.s. pancake cafe スターバックス TOASTY'S	カフェ パンケーキカフェ スペシャルティコーヒーストア カフェ	47-2022 38-2147 38-2175 53-8773	53 54 63 56	×	1,000~2,000円 900~1,400円 — 900~1,400円	1,000~2,200円 1,000~2,000円 — 900~1,600円	×	○ ○ ×	○ ○ ○ ○	禁煙 禁煙 禁煙 禁煙		
		3 F	湘南キッチン	石焼ピザの店 李家 むっとり GARA 中海岸 KUGENUMA SHIMIZU 里のうどん 湘南 野の実 しらす問屋 とびっちょ そばと野菜 鎌倉峰本 芳露庵 梅蘭 ブレンティーズ クレープ ローストビーフの店 鎌倉山	石焼ピザ インド料理・スパイス料理 和スイーツ うどん・丼 ラーメン しらす料理 日本そばと創作和食 中華料理 クレープ・アイスクリーム ローストビーフ専門店	38-3137 53-7888 86-7337 52-4400 86-7310 38-3188 86-7313 86-7366 86-7331 90-5607	×	1,000円~ 880~1,380円 1,000円~ 1,200円 830~1,300円 1,500~1,700円 600~1,580円 1,200~1,500円 500円~ 1,200円	1,000円~ 880~1,380円 — 1,200円 830~1,300円 1,500~1,700円 600~1,580円 1,200~1,500円 500円~ 1,200円	×	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙			
				テラスらし	SOHOLM CAFE	カフェ	38-2151	56	×	800円~	800円~	○	○	○	禁煙	
	4 F			レストラン	ALOHA TABLE いしがやハンバーグ うちの食堂 越後 叶家 柿安 Meat Buffet GARLIC JO'S 串家物語 こだわりの味とくつろぎ 匠がつるPrime 西安餃子 とんかつ新宿さぼてん パケット パスタ&ワイン 壁の穴 マルゲリータ キッチン ラケル	ハワイアンレストラン ハンバーグ 和食 そばと地酒 しゃぶしゃぶ&ビュッフェ にんにく料理専門店 串揚げビュッフェ 回転寿司 中華料理 とんかつ ベーカリー・洋食 パスタ ピッツァ&グリル料理 オムライス	86-7985 38-1616 36-8822 30-5077 90-4406 53-8315 38-2441 86-7412 86-7461 86-7460 38-1638 53-7308 52-6627 38-1605	112 64 70 68 84 90 76 73 58 54 66 70 98 66	×	1,000円~ 1,400~1,600円 1,000~1,300円 1,000~1,300円 1,600~1,800円 900~1,500円 1,620円 1,600円 1,200円 1,200円 1,100円~ 1,200~1,500円 1,000~1,500円 1,000円~	1,500円~ 1,400~1,800円 1,000~1,300円 1,200~1,800円 2,000~2,500円 2,200円 2,700円 1,800円 1,400円 1,300円 1,300円~ 1,200~1,700円 1,000~2,000円 1,100円~	○ ○ ○ ○ ×	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙 禁煙	
カフェ					ココウォーク サンマルクカフェ	カフェ ベーカリーカフェ	38-1664 38-2438	6 76	×	— 500~750円	— 500~1,000円	×	×	×	×	禁煙 禁煙

※1 (17時~コース予約のお客様) ※2 (17時30分以降のみ) ※3 (平日の15時以降のみ) ※4 (平日11~18時のみ) ※5 (平日のみ17時まで)  
※6 (平日17時以降のみ) ※7 (繁忙期以外の11~12時、17時以降のみ) ※8 (16時以降のみ) ※9 (11時30分~14時は不可)

# SWEETS & DELICA SHOPLIST

フロア	ショップ名	ジャンル	TEL 市外局番 0466 (※)はIP電話のため不要
1 F	浅草梅園 菓匠 清閑院 鎌倉小川軒 鎌倉ニュージャーマン 鎌倉紅谷 京都・宇治式部郷 銀座コージーコーナ 鶴沼しみず 治一郎 湘南スイーツセレクション パティガーデン フランス風創作菓子 レ・シュ フランセ フロ プレステージ メリーチョコレート 横浜くりこ庵 横濱文明堂 ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー ロクメイカン 和菓子 菜の花	和菓子 和菓子 洋菓子 洋菓子 和洋菓子 和菓子 洋菓子 和菓子 洋菓子 和洋菓子 フィナンシェ 洋菓子 洋菓子 洋菓子 洋菓子 たい焼き・和菓子 和菓子 洋菓子 菓子・洋菓子 和菓子	33-2422 38-1883 54-8755 38-1617 53-8135 86-7125 86-7170 86-7710 38-1686 47-8086 86-7220 86-7222 38-1841 38-1845 38-1630 52-5838 38-1230 47-8287 21-7502 86-7102
	RF1/アジアン・サラダ 融合 ITO 魚河岸惣菜 やま金 梅の花 お漬物の丸越 おむすび専科 韓国惣菜の店 李家 むっとり 崎陽軒 京梅 久世福商店 桂林 常菜房 こだわりや 四季を味わう たごさく/ 釜揚げいなりのお店 釜旬 自然派そうざい 楽しいおかず ちがさき濱田屋 とんかつ新宿さぼてん(テイクアウト) 日本一	洋惣菜 ハム・惣菜 天ぷら・煮魚・焼魚・弁当 弁当・和惣菜 漬物 おにぎり 韓国惣菜・焼肉弁当 シウマイ・弁当 上方・江戸前 食物販 中華惣菜 自然食品 おこわいなり 和惣菜・カレー 弁当・和惣菜 とんかつ/テイクアウト 焼鳥・惣菜・うなぎ	86-7105 34-6800 38-1879 53-9187 38-1654 86-7171 38-1233 38-1210 38-1655 86-7039 86-7180 54-9261 86-7112 86-7139 38-1880 86-7160 38-1885
	魚の山金 澤光青果 成城石井 タカギフーズ 浜作	鮮魚・鮭 青果 グロスリー 精肉・肉惣菜 塩干/諸国海産物	38-1878 38-1836 38-1810 38-1892 38-1623
	URBAN RESEARCH DOORS カルディコーヒーファーム GODIVA サミットストア 中川政七商店 ルビシア	メンズ・レディース・キッズ・雑貨 コーヒー豆・輸入食品 チョコレート スーパーマーケット インテリア雑貨・ファッション雑貨 紅茶・緑茶・烏龍茶	050-2017-9061(※) 38-2422 38-1825 38-2100 54-7668 38-1817

【SWEETS & DELICA】に掲載しているアレルギー表示について：各商品ごとに使用される「特定原材料」7品目、もしくは同じ設備で生産している製品に含まれる「特定原材料」7品目を表示しております。(食品衛生法で、卵、乳、小麦、落花生、そば、エビ、カニの表示が義務付けられています)。  
\*掲載商品以外の商品も多数ご用意しております。詳しくは各店舗にお問い合わせください。



## INDEX RESTAURANT

表紙：ローストビーフの店 鎌倉山  
(黒毛和牛ローストビーフ丼・50g900円+税~ハウスワイン・グラス300円+税)

- 02 湘南レポート 茅ヶ崎発! できたてフレッシュなもちふれ食感の新感覚クレープの秘密
- 04 地元の恵みたっぷりの話題の「湘南フード」
- 06 秋冬に食べたいアツアツごはん
- 08 1杯の珈琲とフルーツおやつ
- 10 COLUMN テラスモール湘南で僕がハマっているもの
- 12 SHOPLIST



## INDEX SWEETS & DELICA

表紙：鎌倉小川軒  
(レーズンウィッチ・1個120円+税)

- 02 COLUMN KIKIのお気に入りスイーツ
- 04 旬のワードで探す幸せおやつ
- 06 日々のありがたさを伝える手みやげ
- 08 みんなでシェアするカフェ風おうちごはん
- 10 私の偏愛 vol.2 洋菓子と和菓子のドリンクペアリング
- 12 SHOPLIST

[COVER]  
PHOTOGRAPHY: MASAHIRO SHIMASAKI

DIRECTION: TAKESHI NODA [ZOOLOGY TOKYO]  
DESIGN: TAKAYUKI SUGIHARA [ZOOLOGY TOKYO]

PRODUCTION: MAKOTO FURUKAWA, NORIKO MORI  
MARIKO YOSHIDA, RYOMA TSUKAHARA [STARTS PUBLISHING CORPORATION]

### 商品券 2,000円分をプレゼント!

〈アンケートのお願い〉  
本リーフレットに関するアンケートにご協力ください。  
ご協力いただいた方の中から10名様にテラスモール湘南で使える商品券2,000円分をプレゼント。  
締切:2020年10月31日(土) 応募はこちらから>>



### Terrace Mall 湘南

アプリで、お買い物をもっと楽しく。  
テラスモール湘南アプリ



### 営業時間のご案内

専門店街	10:00-21:00	109シネマズ	9:30-24:00
レストラン街	11:00-23:00	サミットストア	9:00-25:00
潮風キッチン	10:00-21:00		

## Terrace Mall 湘南

豊かで・落ち着いた・上質な・毎日  
テラスモール湘南  
神奈川県藤沢市辻堂神台1-3-1  
TEL.0466-38-1000



https://shonan.terracemall.com/

f @ 公式アカウント随時更新中

\* 不定休。一部テナントの営業時間が異なる場合がございます。  
\* 周辺道路が混雑しますので、ご来場の際は電車・バスなどの公共交通機関をご利用ください。  
\* 本冊子に掲載している商品、価格は2020年9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ございます。  
\* 藤沢市の市外局番は、[0466]です。

大好きな小豆を  
いろいろな  
おやつで楽しむ

和菓子女子  
せせなおこさん

あんこが大好きな和菓子女子。日本の文化や歴史が影響している小さな和菓子に魅了されている。全国の和菓子を発信するWEBメディア「せせ日和」を運営



My theme | 懐かしのあんこスイーツ

No 05 鎌倉だより(6枚入り)  
500円+税

ほんのりバターが香る、シンプルな味わい

「プレーン、抹茶、あずきの3色セットのサブレ。お気に入りはやっぱりあずき味。サクサク食感と小豆の風味が存分に堪能できます。ほうじ茶と合わせてほっこりした時間を過ごすのがおすすめ」

1F 鎌倉紅谷  
TEL: 53-8135

鶴岡八幡宮の  
イチヨウ形



これも必食!  
和スイーツ

ほうじ茶



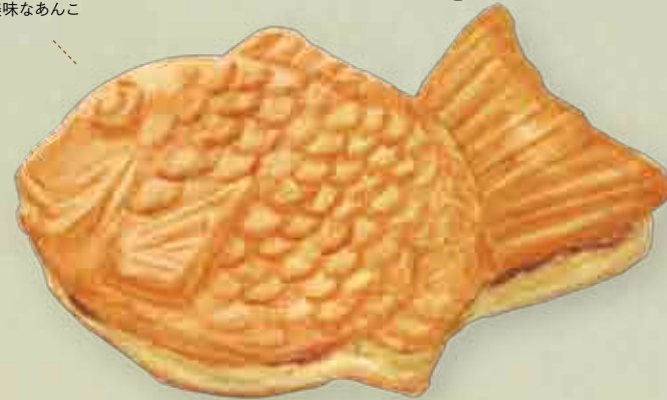
No 04 たい焼き(小倉あん)  
138円+税

パリッと食感&たっぷりあんこが魅惑的

「たい焼き文化が浸透していない九州出身者の私が、初めて出会って感動したのがこちら。厚めの生地に包まれたやさしい甘さのあんこに夢中。お供は互いのよさを引き立てる牛乳が定番です」

1F 横浜くり庵  
TEL: 52-5838

冷めても  
美味なあんこ



牛乳



No 06 豆大福  
200円+税

塩味のエンドウ豆がアクセント

「まわりにたっぷり付いた粉も気にせずほおばる瞬間はたまりません。やわらかいお餅・あんこ・エンドウ豆のトリオが秀逸。甘さでいっぱいになった口に深煎りコーヒーを合わせると後味すっきり」

1F 浅草梅園  
TEL:33-2422



深煎りコーヒー



粒あんだけでも  
食べたい

No 01 レ・シューのにしかまプリン  
270円+税

私の地元・鎌倉で愛され続けるロングセラー

「絶妙な火加減で仕上げられた、なめらかな口どけのプリン。卵の風味もしっかりと感じられ、なんとも上品な味わいです。夏摘みダーズリンのフルーティな香りよく合います」

1F フランス風創作菓子 レ・シュー  
TEL: 86-7222



ダーズリン紅茶



バニラの香りが◎

No 02 クロワッサン小倉クリームサンド  
320円+税

生クリーム&粒あんの絶品コラボパン

「バターの芳醇な香りがするクロワッサンに、老舗榮太樓本舗の粒あんと乳脂肪47%の生クリームをサンド。上品で濃厚な味わいの逸品です。さっぱりした浅煎りのコーヒーとの相性抜群!」

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

これも必食!  
パンスイーツ



浅煎りコーヒー



スイーツと  
呼べるパン

マニアックでも許してね♥  
私の偏愛 Vol.2  
洋菓子と和菓子  
とのドリンクペアリング

文=石原輝美 イラスト=aota

懐かしい味から  
最新コラボまで、  
お気に入りが見つけられ

スイーツコーディネーター  
下井美奈子さん

各種メディアで洋菓子情報を発信し、商品開発やレシピ提供を行う。日本紅茶協会認定ティーインストラクター。鎌倉下井お菓子教室のスタッフ



My theme | 進化系クリームスイーツ



ほうじ茶

冷やすと  
レアチーズ!

焼きたてのおいしさを堪能したい

「店内で焼きあげること、タルトはサクサク、中身はとろりとした食感を楽しめます。クリーミーなチーズムースには、ほうじ茶の中でも香り高い加賀棒茶の香ばしさがぴったり」

1F BAKE CHEESE TART  
TEL: 90-3488

No 03 焼きたてチーズタルト  
200円+税



みんなでおうちごはん  
カフェ風  
シェアする

文||保科和代 写真||嶋崎征弘 スタイル||鈴木真紀子



05. 湯葉揚げと彩り野菜の和サラダ  
1食 360円+税

土佐酢に漬け込んだ湯揚げ湯葉はさっぱり味。緑黄色野菜が満載で、ビタミンチャージにも。(※1)  
●特定原材料: 卵、小麦  
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

06. 豆乳グリーンカレー  
1食 600円+税

青唐辛子の辛みに豆乳でクリーミーさをプラス。竹の子や湯葉の唐揚げ入りで食感も楽しい。  
●特定原材料: 乳、小麦、エビ  
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F 梅の花  
TEL: 53-9187

03. ミックスフルーツサラダ  
100g 275円+税

リンゴ、パイナップル、黄桃など旬のフルーツを使ったサラダ。デザート感覚で食べても◎。  
●特定原材料: 卵、乳  
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

04. 希少部位使用 贅沢ローストビーフステーキカット マッシュポテトをのせて  
1個 875円+税

やわらかな肉質の「トモサンカク」を使用。低温でじっくり焼きあげ、驚くほどジューシー。  
●特定原材料: 卵、乳、小麦  
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F ITO  
TEL: 34-6800

01. ポルチーニ茸と豚肉のミートボール  
100g 290円+税

豚肉のジューシーさとポルチーニ茸の香りが活かした1品。隠し味のチーズ入りで風味豊かに。  
●特定原材料: 卵、乳、小麦  
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

02. ゴルゴンゾーラチーズのかりふわポテトボール  
100g 200円+税

マッシュポテトにチーズをたっぷり加えてフライに。外はカリッと、中はふわとろで濃厚!  
●特定原材料: 乳  
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F 自然派そうざい 楽しいおかず  
TEL: 86-7139

11. 成城石井自家製 ナスとアスパラのペンネアラビアータ  
1パック 459円+税

特製辛味オイルで仕上げたパスタ。ナスやアスパラ、自家製ベーコンなどが入り食べ応えあり。  
●特定原材料: 乳、小麦 ●日持ち期間: 店舗にて要確認(要冷蔵)

1F 成城石井  
TEL: 38-1810

09. バゲットラスク  
1パック 200円+税

砕いたキャラメルアーモンドをからめて焼きあげ。カリカリ食感とほどよい甘さがみつき。  
●特定原材料: 乳、小麦  
●日持ち期間: 製造より14日

1F PanTra BY ERIC KAYSER  
TEL: 86-7688

07. アボカドとハーブチキンのグリーンサラダ(熟成パルミジャーノ・レッジャーノソース)  
100g 400円+税

佐賀県産赤鶏を使用。イタリア産の熟成パルミジャーノ・レッジャーノで香り豊かな味。(※2)  
●特定原材料: 卵、乳、小麦、エビ(季節により変動あり) ●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

1F RF1/アジアン・サラダ 融合  
TEL: 86-7105

12. 成城石井 スパークリング サングリア(レッド・ホワイト)  
各290ml 399円+税

スペイン産オーガニックワインに果汁やヴェルモットなどを加え、爽やかな味と香りに。  
●特定原材料: なし  
●日持ち期間: なし

10. ポテサラサーモンサンド  
1個 400円+税

風味豊かなゴマパンを使用。ポテサラは攪製オイル入りで香ばしく、サーモンの相性も◎。  
●特定原材料: 卵、乳、小麦  
●日持ち期間: 販売当日(要冷蔵)

08. みんな大好き!小海老のフライ(タルタルソース)  
100g 550円+税

サクサクの衣とプリプリの甘い海老。うま味とコクがあり、食感も楽しいタルタルソースで。(※2)  
●特定原材料: 卵、乳、小麦、エビ  
●日持ち期間: 販売当日

\*本冊子に掲載している商品、価格は2020年9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:各商品ごとに使用される「特定原材料」7品目、もしくは同じ設備で生産している製品に含まれる「特定原材料」7品目を表示しております。(※1)季節で内容が変更になります。(※2)(※1)のほか、特定原材料、価格が変更の可能性があります。



フィナンシェギフト  
5種10個入り 1,700円+税

発酵バターと皮付きアーモンドブロードで風味豊かに焼いたフィナンシェは、手作りならではの優しい味。紅茶やチョコなど5種を詰め合わせに。

- 特定原材料: 卵、乳、小麦
- 日持ち期間: 製造より30日

1F パティガーデン  
TEL: 86-7220



クルミッツ  
8個入り 1,080円+税

自家製キャラメルにクルミをたっぷり加え、バター生地でサンド。甘さとほろ苦さが絶妙な職人手作り菓子は、30年以上続く定番の人気商品。

- 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



KOROSUE  
湘南クレヨン  
6種各1本入り 2,000円+税

アーモンドパウダーと焦がしバターを利かせてしっとり焼きあげた、かわいいクレヨン形のフィナンシェ。味は、キャラメルや紫イモなど6種類。

- 特定原材料: 卵、乳、小麦
- 日持ち期間: 製造より30日

1F 湘南スイーツセクション  
TEL: 47-8086



鎌倉まめや  
アソート4個入り  
900円+税 (箱代別・種類で異なる)

自然のままの味を大切に食べやすくアレンジ。写真は上から時計回りに「抹茶」、20種以上入った「湘南ミックス」、「きなこ豆」、5つの味の「小町豆」。

- 特定原材料: 卵、乳、小麦、エヒ、落花生
- 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



湘南限定紅茶と  
こだわり緑茶のギフト  
2,023円+税 (箱代込)

湘南限定の紅茶「海の唄」は、柑橘とパインアップルの香りがブレンドされずっきりした味。セットには、薩摩半島知覧の煎茶「知覧 ゆたかみどり」。

- 特定原材料: なし
- 日持ち期間: 製造より365日

1F ルビシア  
TEL: 38-1817



ラ・マーレ・ド・チャヤ  
クッキーSS  
3種入り 1,200円+税

歯応えのあるコンゴレは、イタリア産シトロン入りで爽やかな香り。しっとりバタークッキーやサクサクのラングド シャーなど、食べ比べも楽しい。

- 特定原材料: 卵、乳、小麦
- 日持ち期間: 製造より90日

1F 湘南スイーツセクション  
TEL: 47-8086

- ☑ 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



## 日々のありがとうを伝える手みやげ

文=保科和代 写真=嶋崎征弘 スタイリング=鈴木真紀子



スイーツコレクション  
3種入り 2,000円+税 \*箱は変更の場合も

コラーゲンと食物繊維入りゼリー「恵のしずく」は、8種の果物の豊潤な味を堪能。コンフィチュール入りのクッキーとリーフパイもセットに。

- 特定原材料: 卵、乳、小麦
- 日持ち期間: 製造より(クッキー・リーフパイ)45日、(恵のしずく)180日

1F ロクメイカン  
TEL: 21-7502



ヨーグルトのお酒  
5種 各286円+税 (箱代別)

フレッシュな高知県産ヨーグルトを使ったアルコール度5%のリキュール。マンゴーやラズベリーは果物の甘さも加わり、まるでデザートのような。

- 特定原材料: 乳
- 日持ち期間: 製造より360日

1F 久世福商店  
TEL: 86-7039



ルル メリー  
ショコラテリーヌ グリオット  
1本 1,200円+税

ベネズエラ産カカオマスを使ったカカオ分75%の濃厚なテリーヌ。フルーツブランディに漬けたチェリーが生地の中にも入り、大人の味わい。

- 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



「DOORS GROCERY」  
パスタセット  
3,150円+税 (箱代別)

ご当地グルメが揃う「DOORS GROCERY」の中から、高知の特産品を使ったソース4種を。有機栽培デュラム小麦を使った風味豊かなペンネとともに。

- 特定原材料: (A)小麦、(B~D)卵、乳(E)卵
- 日持ち期間: 製造より約1年 (目安)

1F URBAN RESEARCH DOORS  
TEL: 050-2017-9061 (\*1)



フランセ セレクション  
ミルフィユ4種12個入り・ビス  
キュイ12枚入り 3,000円+税

イチゴクッキーでカマンベールチョコを挟んだビスキュイは、甘酸っぱさと塩気が絶妙にマッチ。ミルフィユは、「れもん」や「ピスタチオ」など4種の味が。

- 特定原材料: 卵、乳、小麦
- 日持ち期間: 製造より80日

1F フランセ  
TEL: 38-1841



フルーツポンチ  
M 2,000円+税

ドラゴンフルーツやマスクットなど8種の果物を自家製シロップで漬けた、見た目も華やかな1品。甘さ控えめで、果物のおいしさを堪能できる。

- 特定原材料: なし
- 日持ち期間: 販売より5日 (要冷蔵)

1F 鶴沼しみず  
TEL: 86-7710

- ☑ 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

# 旬のワードで探す 幸せおやつ

文 | 保科和代 写真 | 嶋崎征弘 スタイル | アンソレイユ 鈴木真紀子

## 旬ワード 1

まるごと食べたい  
ロールケーキ

- 01. フルーツロール  
長さ16cm 1本 1,650円+税  
たっぶりの卵黄とはちみつ入りのしっとり生地の中に、5種の果物と生クリームを。パイクラムをつけてアクセントに。  
■特定原材料: 卵、乳、小麦  
■日持ち期間: 製造より1日 (要冷蔵)
- 1F フランス風創作菓子 レ・シュー  
TEL: 86-7222
- 02. 治一郎のロールケーキ  
長さ約16cm 1本 1,200円+税  
卵黄と卵白を別々に泡立てる技で究極のモチフワ生地が完成。生クリームは、北海道の原乳に練乳を加え、ミルクィな味。  
■特定原材料: 卵、乳、小麦  
■日持ち期間: 販売より2~3日 (要冷蔵)
- 1F 治一郎  
TEL: 38-1686
- 03. 季節のたっぶりフルーツロールケーキ  
長さ12cm 1本 2,150円+税  
北海道産のホイップクリームとフルーツでデコレーション。香り高いシャインマスカットも入り、みずみずしいおいしさ。(※1)  
■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 アンソレイユターブルパティスリー  
TEL: 47-8287
- 04. フルーツロールケーキ  
長さ14cm 1本 1,380円+税  
イチゴ・オレンジ・キウイ・黄桃をイン。甘さ控えめの北海道産生クリームと、フルーツの甘酸っぱさがベストマッチ。  
■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  
TEL: 38-1845
- 05. かまくらロール (プレーン)  
長さ18cm 1本 1,000円+税  
2種類の低脂肪クリームを使った生クリームは、軽やかな口どけが特徴。はちみつが香るフワフワ生地との相性も抜群。  
■特定原材料: 卵、乳、小麦  
■日持ち期間: 製造より3日 (要冷蔵)
- 1F 鎌倉ニューチャーマン  
TEL: 38-1617



## 旬ワード 2

かわいい  
和スイーツ

- 06. 小田原うさぎ  
5個入り 1,112円+税  
平鍋い卵や天然はちみつを使った生地には、かわいい焼印が。十勝産粒あん塩気のある純バターの組み合わせも絶品。  
■特定原材料: 卵、乳、小麦  
■日持ち期間: 製造より4日
- 1F 和菓子 菜の花  
TEL: 86-7102
- 07. 京てまり  
11個入り 1,000円+税  
ころんと小さくかわいらしい手揉のような和菓子。寒天特有の弾力のある食感にこだわった、果実感を楽しめる8種類。  
■特定原材料: なし  
■日持ち期間: 製造より30日
- 1F 菓匠 清閑院  
TEL: 38-1883
- 08. 源氏歌あわせ  
14袋入り 1,500円+税  
源氏物語の四季の歌に合わせ、国産米で作った、ひと口サイズの12種類のあられ。梅花やもみじなど形もキュート。  
■特定原材料: 小麦、乳、エビ、カン  
■日持ち期間: 製造より90日
- 1F 京都・宇治式部郷  
TEL: 86-7125
- 09. 人形焼・子とら (餡・栗)  
各1本 (5個入り) 600円+税  
職人が手焼きする子とらは、粒あんと栗きんとんの2種類。人形焼は、ふっくら生地に上品な甘さのこしあんが美味。  
■特定原材料: 卵、小麦 ■日持ち期間: 製造より (子とら) 14日、(人形焼) 90日
- 1F 浅草梅園  
TEL: 33-2422
- 10. めでたまもなか  
1箱 1,500円+税  
招き猫など最中の皮と袋入りこしあんがセット。自分であんを挟み、バリバリの皮と、しっとりあんのコラボを堪能して。  
■特定原材料: 卵、乳、小麦、そば、落花生  
■日持ち期間: 製造より30日
- 1F 中川政七商店  
TEL: 54-7668



\*本冊子に掲載している商品、価格は2020年9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:各商品ごとに使用される「特定原材料」7品目、もしくは同じ設備で生産している製品に含まれる「特定原材料」7品目を表示しております。(※1)季節により、デザイン・フルーツが異なります。



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

2年前のこと。義理の母が群馬から東京に来訪したときに、浅草に行こうという話になった。言わずと知れた東京の名所のひとつ。浅草寺の参道にあたる仲見世通りを歩けば、呼び込みの賑やかさや漂ってくる人形焼きの甘い香りに、東京に長く住んでいた私も、すっかり観光客気分になったのを覚えている。

子どもの頃、夏の初めになると母に手を引かれて浅草寺のほおずき市に行った思い出もよみがえる。2年前の夏は、私の妊娠がわかった直後の時期でもあり、しばらくは出かけづらくなるかと思いき、義母と出かけた後には、数十年ぶりに母を誘ってほおずき市へも出かけた。朱色が眩しい縁日で、風鈴付きのほおずきの鉢植えを買ってきた。

こんなふう浅草のことをいろいろと懐かしく思い出したのは、浅草梅園の「あんみつ」がきっかけだ。

浅草の仲見世通りからわずかに外れたところに浅草梅園の本店があり、2年前の夏に義母の提案で寄ったのだ。メ

ニューには甘味だけでなく、茶蕎麦やお雑煮などもあり、しょっぱい物と甘い物をダブルで味わうことができる。食いしん坊にとってはまたとない機会だったけれど、少食の義母を前に私も白玉クリームあんみつだけを注文した。

このことが少しばかり心残りでも、またすぐにも浅草へ行こうと思っていたのに、いつでも大丈夫という気持ちからか、足を運ばずにいたら、なんと今年に入ってから前代未聞のウィルスの流行。こんなにも外出しづらくなるとは考えもしなかった。浅草だけでなく他の場所へも、本当に必要な用事以外では、出かけるようになってしまった。

浅草に出かけたときの写真を見返したら、お店で食べたあんみつには、寒天に豆、紅白の白玉、あんこ、求肥、ミカン、パイナップル、アンズが付いた。この度、テラスモール湘南の浅草梅園のお店で買ったおみやげ用のあんみつには、寒天に豆、あんこ、求肥、ミカン、パイナップル、アンズが付

ている。白玉を作るのはちょっと面倒だけれど、アイスクリームをのせたら豪華になると思いついて、帰り道にパニラアイスを買うことに。そこに、たつぷりと別添の黒蜜をかけて——。そんな想像をしていると、家のおやつタイムがいちだんと楽しみになる。

でも、やっぱりと考え直す。家にいる時間が長くなったこんなときだからこそ、面倒がらずに白玉だんごを作ってみてはどうだろうか。あのとき、食べ逃したコンビネーションをあえて家で楽しむのもいいかもしれない。

日々ちよつとした工夫をして家で時間を楽しんでいけば、あつという間に時間は積み重なり、気軽に出かけられる日かいつの間にかやってくるのではないだろうか。そのときこそ、浅草へ出かけて、浅草寺でお参りして、浅草梅園の本店であんみつを食べよう。もちろん、お雑煮も一緒に注文する。気持ちが一層上向くと同時に、窓辺にかけた風鈴がチリンと鳴った気がした。



1F 浅草梅園  
TEL: 33-2422

土産あんみつ 500円+税

1854年、東京・浅草寺の別院にある茶室に誕生した和菓子店。やさしく甘いあんこのどらやきや豆大福などが揃う。梅柄のパッケージも見逃せない。



Photo: Kouzuke 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、ライカの会報誌である『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