



エレガンスなお菓子の花  
**薔薇マドレーヌ**

Salon de Emu

見た目にも可愛い、無添加で味と風味にこだわったお洒落な焼き菓子。焼きたての香りをそのまま届けたいという想いから、天然はちみつやヴァニラビーンズの口に広がる風味は格別である。ふんわりとした口当たりで、ティータイムの一時にうっとりとした甘さを演出してくれる。

しっとり夢心地の幸福  
**プティ・シャルロット**

Salon de Emu

フルーツの味がしっかりと分かるムースの詰まった、小さなシャルロット。ムースのピンク色は、着色料など一切使わず、イチゴ・ラズベリー・カシスをブレンドした天然の色。甘さ控えめの全4種。それぞれ見た目の違いも美味しくて楽しい逸品なのだ。楽天市場ムース・パヴァロア部門1位に入賞した自信作。

じゅわっと溢れる果汁  
**家藤さんちのデコポンのタルレット**

Sweets Garden Age

農家さんから直接仕入れた、デコポン本来の酸味ある果肉の味・独特の食感を堪能。こだわりのアーモンドプードルを使用したタルトの香ばしい風味に、なめらかカスタードがアクセントとなる。お互いを邪魔しない味のバランス、様々な食感が生まれる楽しさ。季節限定だからこそ、味わってもらいたいタルト。

ころっとちゅちゃくて可愛い  
**マカロン**

創作お菓子アトリエあん庵

黒ごま・抹茶・和盆益・きなこ・ゆずといった珍しい和製マカロンに始まり、伊予柑・いちご・ショコラ・岩塩・Cafe(キャフェ)といった味のバリエーションにこだわったあん庵でしか味わえない特別なマカロン。小さくて可愛い中に、職人の身体に優しくおいしいものを届けたい想いも入っていることだろう。

苦味と甘味の絶妙バランス  
**オレンジゼット**

Sweets Garden Age

パティシエが伊予柑の皮を8日間煮詰めて作った特製品をカットし、乾燥させて出来るオレンジピール。そこにチョコとココアの風味がプラスされて大人の香りを醸し出す。ちょっとかっこつけて、洋酒に合わせていただくのも一つの楽しみ方ではないだろうか？

和洋折衷の贅沢なお茶菓子  
**あんこちゃん**

創作お菓子アトリエあん庵

貴重な白い小豆を贅沢に使用した、究極の和風豆トリュフ。抹茶・しょうが・かぼちゃ・伊予柑・黒ゴマの5種類のおあんこの中に木の実やチーズや伊予柑の皮が入って斬新なコラボレーションで遊び心も満点。コーヒーにも緑茶にも相性抜群。素材の持つ色彩・風味・食感を楽しめる。



『Salon de Emu』(サロン・ドゥ・エミュ)  
松山市北土居 4-27-13 ☎(089)989-2126  
http://www.emu-patisserie.com/  
🕒 9:30~20:00 モーニング9:30~11:00  
ラストオーダー 19:30  
🗓 毎週水曜日+第4木曜日 📍あり  
(祝日の場合は営業)



『Sweets Garden Age』  
(スイーツガーデンアージュ)  
松山市道後一万 3-1-104  
☎(089)989-7759  
sg\_age2011@yahoo.co.jp  
🕒 10:00~20:00  
🗓 火曜 📍あり(1台)

静かなBGMが流れる店内は、アンティークのテーブルや椅子でカフェタイムも過ごせる普段の生活からちょっと飛び出した癒しの空間。海外の風景が目に見えるような、見た目にも美しいお洒落な店内。  
「お子さんに食べてもらいたい。小さい頃から『おいしい』を。」  
食の安心安全から生まれた洋菓子・カフェメニューの数々。「おいしい」ものを届けたいその想いが昇華され、お洒落な店内とあいまって特別な場所が生まれている。  
五感が安らぐ至福の時間を、あなたものんびり過ごしてみませんか？

市内電車で道後に向かう途中、マンションやビルの立ち並ぶ上二万の通りにお店を構えている。外から可愛いマカロンタワーが見えるなんて、まるでお菓子の国への誘いのような。店内に入るとすぐ、ショーケースの奥でお菓子を作っているパティシエの姿も窺える。  
実家が農家というオーナーパティシエが地元の知り合いの農家から旬のフルーツを仕入れている。一番美味しい完熟状態で作られるフルーツタルトはひときり目を引く。1日目なら出来立ての美味しさ、2日目なら素材の味の馴染んだコクのある美味しさ。自分好みのアレンジを加えても楽しめる、このワクワク感を味わってみませんか？

小さな子供に「おいしい」を

『Salon de Emu』  
(サロン・ドゥ・エミュ)

旬のフルーツが主役

『Sweets Garden Age』  
(スイーツガーデンアージュ)

今回は『無添加・素材』へのこだわりあるお店をピックアップ。無添加で賞味期限が短いって、一つの安全の証ではないだろうか？ 出来立て本来の美味しさをお届けします。あなたほどのスイーツを選びますか？



『創作お菓子アトリエあん庵』  
松山市東本 1-2-32  
☎(089)947-7839  
http://www.anan.me/  
🕒 10:00~20:00 🗓 火曜  
📍あり(店舗前3台、離れた所に6台)

『おいしいまつやまストーリー』  
**優しい春の Sweets 特集**  
そうだ、頑張った日のご褒美にちょっと贅沢なSweetsを。疲れた身体に優しい素材の甘い幸せ。独り占めしても、大切なあの人に贈りたい時も。笑顔の溢れるSweetsはキラキラと、ショーケースであなたを待っています。  
文◎藤岡日向子 撮影◎藤山健  
text by Hinako Fujioka / photographs by Takeshi Fujiyama  
小さなカフェが併設された、路地裏の素敵なお店『あん庵』。店内のショーケースには、和菓子と洋菓子が仲良く並んでいる。季節感を織り交ぜながら、地元の特化した素材で創作されているこだわりのお菓子たち。  
「お客様の笑顔が私たちの幸せ」というお店の合言葉。お菓子を通じてみんなの心が豊かになつていき、人と人の繋がりが生まれ、それぞれの物語を紡いでいく。ペットと一緒に過ごせるオーブンカフェで、春の風を感じるのもあり。店内の温かい空気の中で、甘い幸せな一時を過ごすのもあり。その日の気分に合わせて、自分らしい時間を想像しながらお菓子を選ぶのはどうだろうか？