

**29 フランス菓子工房
ブロウ** map/C-6



ブロウの逸品「かこのパイ」はシェフオリジナルのレシピ。九州は熊本・阿蘇の大地で育った減農薬の去皮皮付きマロソと、最高級の大納言小豆をコクのある生地の中に練りこんで、パイ生地と一緒に香ばしく焼き上げました。

▲かこのパイ313円

📍 加古川市加古川町栗津421-8
🕒 10:00-20:00 定休/1月1日
☎ 079-422-5914
🌐 <http://blois1995.net/>

**30 手作りチーズケーキ
キダール** map/B-6



加古川の小さなチーズケーキ屋さん。クリームチーズたっぷり濃厚だけどサッパリ風味のペイクドチーズケーキやサクサクでシュワツと甘い焼きメレンゲ等を手作りして販売しています。

▲チーズケーキ200円

📍 加古川市加古川町備後1-8
🕒 12:00-19:00 定休/月・火曜
☎ 070-1740-1412
🌐 <http://x60.peps.jp/kidaaru>

31 パティスリー-NAGOMI map/C-6



「知人からおいしいと聞きまして、でもたどり着けませんでした」そんな電話が毎日掛かってくる分りにくい場所にある洋菓子店。文字数の関係でPRできませんので、検索をお願いします。

▲各種370円～

📍 加古川町北在家2596
ベネフィス北在家105号
🕒 10:00-19:00 定休/火曜
☎ 079-426-5030

32 Tee kafer map/C-6



小麦粉の配分からこだわり、しっかりと発酵させたテークファーオリジナルワッフルたちとクリームアップルをお得なセットで是非♪

▲クリームアップル&ワッフルセット570円

📍 加古川市加古川町北在家762-4
🕒 10:30-20:30 定休/火曜
☎ 079-421-4770
🌐 <http://teeakafer.com/>

37 菓子工房Mineda map/C-6



シェフの故郷で愛媛の方言「ごっつい!!」を意味する「がいや」が品名になったロールケーキは、なんと全長35cm! スッキリとしたコクと甘味、抜群の食感にサプライズギフトにピッタリ!

▲なんと全長35cm!がいやロールケーキ1,620円

📍 加古川市尾上町安田111-1
🕒 10:00-19:00 定休/水曜
☎ 079-425-7860

38 大乃 いづみ屋 map/D-6



創業から丹精込めて和菓子を作り続けて八十年。清流加古川を元気に遡上する鮎をモチーフに求肥もちをまるやかなこしあんであつぱり包みました。大乃いづみ屋の代表菓です。

▲早瀬の鮎 237円

📍 加古川市加古川町大野614-5
🕒 8:00-17:00 定休/火曜
☎ 079-421-2105

39 だら焼 花音 水足店 map/D-6



しつとりふわふわな生地。甘さ控えめのあんこを使った焼だら。生クリームとあんこをミックスした生だら。アイスクリームを包んだアイスだら。おやつや贈り物に播磨だらの花音を宜しくお願致します。

▲各種1個129円
10個1,512円

📍 加古川市野口町水足175
🕒 10:00-18:00 定休/日・月曜
☎ 079-456-2021

40 御菓子処 扇寿庵 石守店 map/E-6



年代を問わずご好評を頂いております。バターたっぷりミルク万十の「彦蔵(ひこぞう)」でございます。本わらび餅・水万十等、季節商品も多数取り揃え、ご来店をお待ちしております。

▲茶菓1個129円
10個1,512円

📍 加古川市神野町福留587-5
🕒 9:00-18:30 定休/木曜
☎ 079-420-7001

45 キーファー洋菓子店 map/C-7



普段のおやつにいかがですか。ドイツ語で松を意味するキーファー。定番のシュークリームはもちろぬ自慢の焼き菓子や手作りソフトクリームも大好評。店内カフェコーナーもあります。

▲フルーツのホールケーキ15cm2,916円～

📍 加古川市尾上町口里814-38
🕒 9:00～20:00 定休/不定休
☎ 079-423-8299
🌐 <http://www.kiefer-konditorei.com/>

46 春光堂 浜の宮店 map/C-7



しつとりとしたケーキ生地の中に蜜漬けの林檎を入れ焼き上げた、西洋和菓子です。日本茶はもとより、コーヒーマルにも合うお菓子として、ご自宅用・ご進物用に、ご好評を頂いております。

▲はりまなだ物語

📍 加古川市尾上町口里817-26
🕒 8:30-16:00 定休/水曜
☎ 079-422-4273
🌐 <http://shunkudo.wixsite.com/kakonomochi>

47 紋度 イオン加古川店 map/D-7



パンダ焼き(カスタードクリーム)・たい焼き(赤あん)・回転焼(赤あん・白あん)風味・香り豊かな自家製自慢のカスタードクリーム・あんこ(十勝小豆)を是非ご賞味下さい。

▲パンダ焼き・たい焼き1個100円/回転焼1個90円

📍 加古川市平岡町新在家615-1
イオン加古川店1F
🕒 10:00-20:00 定休/なし
☎ 079-425-2283

48 春光堂 東加古川店 map/D-7



刀田山鶴林寺御本尊のあいたた観音菩薩像由来の最中。北海道産小豆の自家製粒餡を香ばしい最中種で合わせた加古川名物。「つくりたて」を味わえるお手作りあいたた最中もお勧めです。

▲あいたた最中

📍 加古川市平岡町新在家2-279
🕒 8:45-17:00 定休/第3木曜
☎ 079-426-7056
🌐 <http://shunkudo.wixsite.com/kakonomochi>

**53 モンブランKOBÉ
東加古川駅前店** map/D-7



モンブランKOBÉは加古川のお客様に育てられて55年。1963年創業以来、季節の素材「美り」を取り入れ、季「今」を大切にしたいとの思いをお菓子を託しています。

▲お・も・て・な・し半熟チーズ1個173円

📍 加古川市平岡町新在家2丁目273-3
🕒 10:00-21:30 (日曜日 20:00)
☎ 079-423-8886 定休/無休(元日のみ)
🌐 <http://www.mont-blanc.co.jp/>

**54 パティスリー
ル・グランディ** map/E-7



食べておいしいはもちろん、新鮮な驚きや楽しさを感じてもらえるよう、食材の組み合わせや食感にこだわっています。アンティークの家具やカリモクのソファが記されたおしゃれな空間。

▲各種400円～

📍 加古川市平岡町つつじ野2-2
🕒 10:00-19:30 定休/火曜
☎ 079-440-2241
🌐 <http://le-grandit.com>

**55 伝承献菓 六萬石
東加古川工房店** map/D-7



六萬石の生菓子は職人が丹精込めて作り上げ、見た目にも美しいお菓子たちです。上品な甘さで何個食べても飽きのこない、お客様に長年親しまれてきた味をお楽しみください。

▲季節に合わせたお菓子 各種118円～

📍 加古川市平岡町一色西2-204
🕒 10:00-19:00/日・祝 18:00まで
☎ 079-441-3900 定休/無休
🌐 <http://rokumangoku.net>

**56 パティスリー
ル・シエル・ド・パリ** map/D-7



「こだわりの一色ぷりん」は、北海道産生クリームとオーガニックパニラビーンズをたっぷり使用し、濃厚でなめらかな2層のプリンに仕上がっています。ぜひ一度ご賞味ください。

▲こだわりの一色ぷりん 1個237円

📍 加古川市平岡町一色797-8
🕒 10:00-20:00 定休/月曜
☎ 079-436-0081
🌐 <http://www.le-ciel-de-paris.com>

61 ヴァニリーア map/C-8



他ではお目にかかれない素朴なイタリアの伝統菓子から、季節を生かした定番のお菓子が並びます。中でもナポリのバリバリシュー「シューアラゴスタ」が人気。

▲シューアラゴスタ235円

📍 加古川市別府町新野辺北町2丁目191-11
🕒 10:00-19:30 定休/火曜他
☎ 079-440-3165
🌐 <http://www.vaniglia.jp/>

62 フルート洋菓子店 map/C-8



春のミルフィーユ400円・アップルティ360円・ショコラムース380円。季節によってケーキの種類も変わります。

▲各種360円～

📍 加古川市別府町新野辺2255
🕒 10:00-19:50 定休/月曜
☎ 079-436-6839

63 山田屋本店 map/C-8



大正14年の創業から地元で親しまれる和菓子の老舗。看板菓子は甘辛のたれが団子に絡みやすいように平らな形に仕上げた「みたらしだんご」や和風シュークリーム「和シュー」。

▲和シュー216円

📍 加古川市別府町新野辺2543
🕒 10:00-18:00 定休/火曜
☎ 079-437-8214
🌐 <http://www.e-yamadaya.jp>

64 御菓子処 扇寿庵 本店 map/E-8



創業以来、今も昔も変わらぬご愛顧を頂いております。扇寿庵を代表するお菓子「茶菓(ちゃらく)」でござります。本わらび餅・水万十等、季節商品も多数取り揃え、ご来店をお待ちしております。

▲茶菓1個129円
10個1,512円

📍 加古川市平岡町土山1162-1
🕒 9:00-18:30 定休/水曜
☎ 078-942-1114