

菓業食品新聞

The Journal of confectionery



URL: http://okashi.info e-mail: ks-news@okashi.info

発行所 〒564-0053 大阪府吹田市江の木町11-38-618
TEL 06(6385)1717 FAX06(6385)0150

株式会社 菓業食品新聞社

支社・京都

発行人 狩野 智子 一か年 8,400円

バラエティ豊かなラインナップ

チョコエッグ

本物のおいしさ

セコイヤチョコレート

フルタ製菓株式会社

〒544-0023 大阪市生野区林寺6-7-22

駅ナカ初のスーパーマーケット「BIO RAT」(2面掲載)、大阪駅エリア初のグロッサリー「ジュビター」、関西初や大阪初の店舗、新築店舗など15の新規店舗が開業。既存の11店舗も装いを新たに。館内利用時間を6時30分から23時30分までに延長し、様々なライフスタイルに合わせるため朝から晩まで気軽に立ち寄れる食のバラエティーパークとしてリニューアルした。コンビニエンスストアや雑貨店舗は早朝から営業する。

スイーツマルシェの商品



スイーツマルシェの商品
立町カヌレ OSA
AKITO
浪芳庵
COUTURE FUKUJUDO TOKYO

3面秋の褒章・叙勲
5面大阪六会20カ月ぶりの活動
12面徒然草テーマに京菓子展

エキマルシェ大阪

一部飲食期ゾーン(2「スイーツマルシェ」が期)は2022年秋開業 オープンした。タピオカ予定を同年夏に前倒しす ドリンクや洋菓子を販売する。イラストレーターのする新業態の「TEA ユアさんが制作した新し「18」は、パイを生クリーイ「エキマルシェ大阪」ムで挟み、パイの上にはビジュアルを館内外に展 チョコレートとココアを開している。ターゲットウダーがかげられた「ザは30代マインド(実年齢ンザンバオ)を販売。台30(50代)を持つ、台湾のSNSを中心に汚れ性ビジネスパーソン。リるスイーツとして話題にリニューアル前は食品が6 になった。今回で4店舗目リニューアルした浪芳庵の構成だったが、今回の展開で、イトインを



リニューアルにより、が関西初出店。岡山2店舗に開店しており、しむおうちカフェを提案新しくスイーツの6店舗 舗を合わせて3店舗目。「AKITO」は手作りのし、「うつつわりわらび餅 黒みつ添え」、「赤絵うつつのなみよしもちブは、かわいく 広島の「洋菓子 カスリン」、「うつつわり 炙个性的な美し ターニヤ」が直営する2 りみたらし」を販売。もさを持つた持 017年に立ち上げたちプリンがエキマルシェち手の棒つき カヌレ専門店「立町カヌレ 大阪店限定で、予定数がの「ミニバー 1 OSA」は、関西初出 なくなり次第、通常の青ケーキ。五感店。広島2店舗、東京1 絵うつつわりとなる。4で楽しむバブ 店舗あり4店舗目。外は、日間、オープン記念ルケーキ「彩カリット、中はしっと セールを実施し、好評(さい)は、りとしたバナナの香りが だった。スイーツゾーンエキマルシェ 上品なブレインが一番の 店舗は午前11時から午大阪店初販 気。他にも瀬戸内産のレ 後10時まで営業する。

リニューアルした浪芳庵の構成だったが、今回の展開で、イトインを



リニューアルした「浪芳庵」は、和菓子たちを器ごと持ち帰って家で楽しむおうちカフェを提案

エキマルシェ大阪

6店舗構成スイーツゾーン

23年度、1日3万5千人目指す

第1期リニューアル

モンをふんだんに使用したシトロン、サクッとしたアーモンドヌガーが香ばしいアーモンドカヌレなど約10種を展開。全種類生地が異なり、それぞれの味を楽しめる。2014年に開店したパティスリー「Seichiro. NISHIZONO」のシェフ西園誠一郎氏による並行ブランド「SN. Parallel Produced by Seichiro NISHIZONO」は新業態の駅ナカ初のスイーツ店。香りの効果を様々な方法で表現し、記憶に残るお菓子作りを目指す。ラムレーズン、Wマロン、シチリアンピスタチオなどの厚みのあるパターサンド4種を展開。

ブルボン

贅沢を味わうルマンド。

#ルマンド男子

発酵バター
の香り

贅沢ルマンド



ルマンド



ひとくちルマンド



ミニルマンドFS キャラメル&ココア



ルマンドアイス

※画像はイメージです。