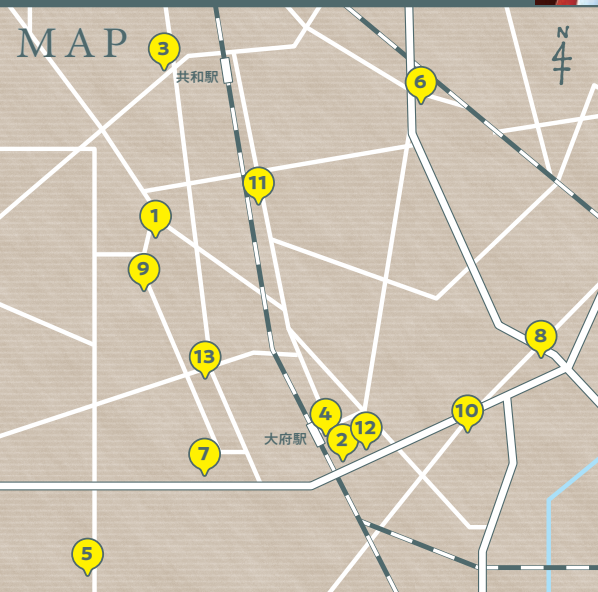


見て楽しい
食べておいしい
大府の厳選スイーツ

しっとりサクサクの焼き菓子、濃厚でなめらかなプリン、旬のフルーツで彩られたパフェ…。魅力溢れる絶品スイーツに出会ったら思わず写真を撮って誰かにシェアしたくなるはず。大府を知る商工会議所役員がお勧めする13店舗の甘いもの、集めました。



Index

- 1 大府市のケーキ屋 AVENIR aube 3
- 2 御菓子司 常川屋 大府本店 4
- 3 Cafe Guenon 5
- 4 KURUTOおおぶ×タニタカフェ 6
- 5 SuKuSuKu CAFE 7
- 6 寿司割烹なだか 8
- 7 中国料理 伍島園 9
- 8 Patisserie Link 10
- 9 FARMERS GARDEN Cafe Omelette 大府allobu店 11
- 10 boutique muguet 12
- 11 洋菓子子ロリヤン 13
- 12 和洋菓子・カフェ みどりや 14
- 13 ワンハンドレッドベーカリー 大府 15

※表示価格は税込です ※仕入れ状況により、価格・内容が変更になる場合がございます ※写真はイメージです
※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。詳細は各店舗へご確認ください

チーズケーキで生クリームを包み込んだ
新感覚ロールケーキ

未永く愛される“100年続くケーキ屋”を目指して、昔ながらの味を守りつつ、トレンドを取り入れた新しい洋菓子づくりにもチャレンジする人気店。この店で話題なのが、雪のようなパウダーをまとったロールケーキ「天使のスフレロール」です。スポンジ生地にニュージーランド産クリームチーズで作ったチーズケーキを使用。包み込まれた北海道産の生クリームと相まって、しっとりなめらかで、とろけるような食感が楽しめます。リピート必須の新感覚スイーツです。



1_天使のスフレロール / 1,300円 2_3種をブレンドした特製クリームが入ったふわふわのシフォンケーキは、年間10万個売れる名物商品。アベニール / 250円 3_庭園を眺めながらのんびり過ごせるカフェスペース

大府市のケーキ屋 AVENIR aube

アベニール オープ

住 大府市明成町4-41
電 0562-38-5951
営 月～土曜9:30～19:30
※日曜、祝日は18:30まで

休 火曜、月曜不定休
P 15台

<https://www.instagram.com/avenir.cake/>



代々受け継がれ、世代を超えて愛される 上質な味わいを心ゆくまで

“常に川らぬよい屋かた”をモットーに掲げる、明治43年創業の和菓子店。常日頃から商品の開発や改良を行い、上質なお菓子を作り続けています。看板商品の琥珀菓子「石かがみ」は、上皇上皇后両陛下が知多半島をご訪問の際、お召し上がりいただいたことで一躍人気に。琥珀糖のシャリシャリとした食感と、十勝産大納言小豆の上品な甘さが特徴で、老若男女に親しまれています。果皮を川底に揺れる藻に見立てて浮かべた柚子味は、爽やかな香りが楽しめるかと評判です。



御菓子司 常川屋 大府本店

住 大府市中央町4-160
電 0562-46-0229
営 8:30~18:00
休 年中無休
P 6台
<http://www.tunekawaya.co.jp/>



1_大納言石かがみ、柚子石かがみ/各158円 2_甘い栗の甘露煮を蒸し羊羹に閉じ込め、しっとりとした松風と合わせた逸品。栗むし羊羹/1,240円 3_四季にちなんだ和菓子や上生菓子、あらねなどが並ぶ。商品は全部で100種類以上

やみつきになる
ふわもち食感



コーヒーの香りが漂う店内で味わう 焼き立てバブルワッフル

多くの地元客が集う和やかな雰囲気この店は、バリスタの資格を持つ店主が淹れるコク深いエスプレッソや、ラテアートが描かれたカフェラテが評判です。そんなこだわりのコーヒーと一緒に味わいたいのが、香港発祥のスイーツ「バブルワッフル」。注文が入ってから焼き上げるもちもちの生地に、冷たいバニラアイスをおん。甘すぎないので大きめでもべろりと食べられます。味はプレーン、バナナチョコ、キャラメルナッツ、アップルシナモンの4種類から。



Cafe Guenon

カフェグエノン

住 大府市共和町5-64
電 0562-46-4413
営 8:00~17:00 (LO16:30)
休 日・月曜 ※祝日不定休
P 10台

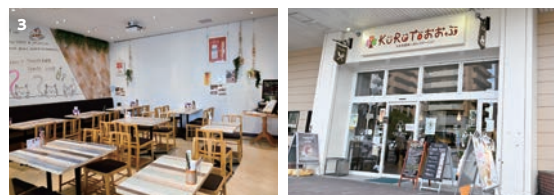


1_バブルワッフル(キャラメルナッツ)/780円 2_ベーコンと焼きバナナにはちみつを合わせた甘じょっぱさが癖になる。フレンチトースト(バナナ&ベーコン)/680円 3_酸味がなく、コクのあるインドネシア産のコーヒー豆を使用。ショートラテ/520円



地元食材を使ったレトロスイーツで ヘルシーなくつろぎの時間を

大府駅前にある「KURUTOおおぶ」はカフェ、物産ショップ、観光案内などがそろってお立ち寄りスポット。カフェでは、周辺地域の食材を使用することで旬なものを新鮮な状態で提供しています。そこで人気の「なつかしのプリンアラモード」は、大府産の濃厚な卵をたっぷり使用した、昔ながらの固めプリン。甘さ控えめの生クリームとほろ苦いカラメルソースがプリンの甘さを一層引き立てます。毎日仕入れている新鮮なフルーツも存分に堪能できる幸せの一皿です。



1_なつかしのプリンアラモード / 680円 ※数量限定 2_特製レモンケーキ / 590円 ※数量限定 3_地元の人や観光客にぎわう、Wi-Fi完備のくつろぎカフェスペース



KURUTOおおぶ×タニタカフェ

住 大府市中央町3-278 (JR大府駅構内)
電 0562-77-4197
営 8:00~21:00 (LO20:30)
休 毎月1日 ※土・日曜、祝日の場合は翌平日
P なし
https://www.instagram.com/kuruto_obu/



知多半島直送の 新鮮な果実たっぷりのスイーツたち

産直市場「JAあぐりタウン げんきの郷」敷地内にある「SuKuSuKu CAFE」はいつも多くの客で賑わっています。目当ては地元農家から仕入れる牛乳や卵、旬の果物を使ったスイーツ。中でも店の自慢は季節ごとに変わるパフェ。「贅沢いちじくと紅茶のパフェ」は、村瀬農園直送の完熟イチジクがたっぷり添えられた一杯。イチジクを焼き込んだタルト生地のサクサク感と、爽やかなアールグレイが香る自家製サブレやゼリーも楽しめる、満足度の高いご褒美パフェです。



1_贅沢いちじくと紅茶のパフェ / 1,780円 ※6月~9月限定 2_彩り豊かな美味しいスイーツがずらり 3_ジューシーな桃になめらかなクリームがたっぷり。プレミアム桃タルト / 780円 ※7月~8月限定 ※商品の内容は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください

SuKuSuKu CAFE

スクスクカフェ

住 大府市吉田町正右門新田1-1
電 0562-45-4103 (受付時間 9:00~17:00)
営 9:00~18:00 (イートイン限定スイーツは月~金曜LO16:30、土・日曜、祝日LO17:00)
休 毎月1日 ※土・日曜、祝日の場合は翌平日
P 540台
<https://www.sukusukucafe.com/>



おいしい寿司を食べた後に じっくりと味わいたいデザートのひと品

知多半島の新鮮なネタを使った握り寿司や、揚げたての天ぷらなどの日本料理が自慢の老舗寿司屋。店主自らが確かな眼識で選び抜いた旬の食材が味わえると、地元客に親しまれています。食後のデザートに多くの客が注文するのは、元中日ドラゴンズの投手・山田喜久夫さんが営む「喜来もちろまん亭」のわらび餅。希少な本わらび粉を丁寧に練り上げた餅はとろけるような食感で、香ばしい黒きな粉とも相性抜群です。お好みで濃厚な黒蜜をかけて召し上げ。



1_なだかの喜来もち / 550円 ※テイクアウトは1,240円 2_牛乳の代わりに生クリームを使用することで、よりクリーミーな味わい。なだか自家製「濃厚アイス」/ 440円 3_最大50名様まで利用できるお座敷。防音壁が施された個室「胡蝶」は、商談や結納など大切な日にも最適



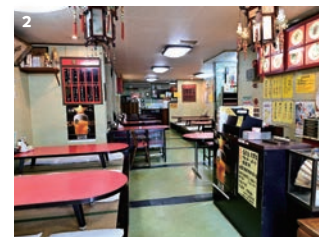
寿司割烹なだか

住 大府市横根町名高山12
電 0562-47-0074
営 11:00~14:00、17:00~21:00
休 水曜、第3火曜
P 20台



本格中国料理のメにふさわしい 杏仁の風味と上品な甘さ

餃子やラーメン、朝鮮人参を使った炒め物など、本格的な中国料理が味わえると評判の店。安心安全な食材を使ったメニューは、子どもからお年寄りまで幅広い世代の胃袋を満たしています。メに食べたいデザートは、旬のフルーツをトッピングした「杏仁豆腐」。独特な杏仁の風味や上品な甘み、なめらかな口当たりが絶妙。コクがありながらも後味爽やかで、最後のひと口までさらりと食べられます。3人前なので、ぜひ家族や友人と一緒に召し上げて。



1_杏仁豆腐 / 850円 ※3人前 2_中国雑貨や小物、書物などが配置された奥行きのある店内 3_2階には宴会ができる個室が多数あり、最大70名まで収容可能。赤色の回転テーブルが印象的

中国料理 伍島園

住 大府市森岡町1-182
電 0562-47-6204
営 11:00~22:30 (LO21:45)
休 月曜
P 35台



特別なひとときを華やかにする 愛情たっぷりのケーキ

季節感あふれる種類豊富なケーキが並ぶほか、手土産にぴったりな焼き菓子なども充実したこの店の看板商品「ボンタ」。子どもたちに喜んでもらおうと誕生した、かわいらしい犬の顔をしたケーキです。ココア味のスポンジクリームコーティングの中で、口だけの良いチョコクリームとしっとりした2種のスポンジが層をなし、甘酸っぱい自家製イチゴジャムがアクセントになっています。クリスマスや子どもの日など、イベントに合わせておめかししてくれるのも◎。



Patisserie Link

パティスリー リンク

住 大府市横根町前田112-1
電 0562-85-3452
営 10:00～19:30 ※日曜、祝日は19:00まで
休 火曜、不定休
P 10台
<https://www.instagram.com/patisserielink/>

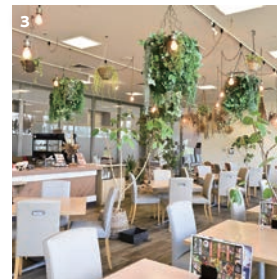


1_ボンタ／390円 2_ふんわりとしたスポンジと北海道産の生クリームに、イチゴと旬の果物を飾った誕生日に最適なホールケーキ。フルーツデコレーション(4号)／2,900円～ 3_豊富な洋菓子がそろった広々とした店内



新鮮野菜を使った体に優しいランチと フォトジェニックなスイーツ

複合文化施設「allobu」内にあるこの店では、愛知縮緬かぼちゃや徳重だいこんなど、愛知県の伝統野菜を使ったヘルシーなランチが人気を集めています。ティータイムに味わいたいのは大府店限定の「うさぎアイス」。クッキーを食べる2匹のうさぎが並んだ、食べるのがもったいなくなる愛らしい一品。バナナコッタ風アイスのチョコとバニラ味は、なめらかな口当たり。少し溶かしてプルプル食感を楽しむのもおすすめです。食べる前に写真に収めるのを忘れずに。



1_うさぎアイス／880円 2_華やかなスイーツと美しい盛り付けに心躍る。季節のアフタヌーンティー／お一人様2,728円～ ※2時間制 ※前日までに要予約 3_居心地の良い開放的な店内



FARMERS GARDEN Cafe Omelette 大府allobu店

ファーマーズガーデン カフェオムレット

住 大府市柵山町6-150-1
電 0562-48-3031
営 10:30～20:00 (LO19:00)
休 施設の休館日
P あり
https://www.instagram.com/cafe_omelette.obu/





1_焼き菓子各種 / 170円～ 2_発酵バターを贅沢に使用し、ゲランド塩を利かせた厚焼きのクッキー。サクッほろつきとした食感がやみつきに。ガレット プルトヌ / 280円 3_店を営むのは物腰柔らかな沢田夫妻 4_ショーケースには季節の果物を使ったケーキが並ぶ

焼きたての芳ばしい香りに包まれる 小さなお菓子工房

老舗洋菓子店と某有名ホテルで修業を積んだパティシエが、「多くの人に焼き菓子のおいしさを伝えたい」という想いでこの店をオープン。30種類以上の焼き菓子を、毎朝丁寧に仕上げています。商品によって厳選した素材を使い分け、味・香り・食感を追求。しっとりした口溶けとともに、発酵バターとアーモンドの豊かな風味が広がる「フィナンシェ」や、キャラメルの甘さや有塩バターの塩味、ザクザク食感が楽しめる「フロランタン」など、どれも魅力的です。



boutique muguet

ブティック ミュゲ

住 大府市大東町3-135
電 0562-57-2773
営 10:30～18:00
休 月・火曜 ※祝日の場合は振替休業あり
P 4台
https://www.instagram.com/boutique_muguet/



地元民に愛され続けてきた “忘れられないあの味”

店名を冠した「チロリヤン」は、創業当時から愛される看板商品。ふんわりとしたスポンジと上品な甘さの生クリームのみで作る懐かしい味わいに、誰もがほっこりさせられるはず。定番の「プレーン」のほか、イチゴを一粒まるごと包んだ「スイートストロベリー」やサツマイモの甘露煮がごろっと入った「焼き芋」など季節限定商品も販売。この店が目指すのは“忘れられないあの味”。誰かの特別な思い出になるような、優しく親しみやすい味を大切に作られています。



1_チロリヤン / 200円～ 2_伊勢のかぶせ茶を使用。深いコクと旨みが凝縮された一品。伊勢のかおり / 250円 3_店主の仲井さんは客の笑顔を想像し、真心を込めて丁寧に生クリームを絞る

洋菓子チロリヤン

住 大府市追分町3-338
電 0562-47-1250
営 9:30～19:00
休 火曜、月曜不定休
P 10台
https://www.instagram.com/patisserie_tyrolien/



大府愛をその名に込めた
伝統の郷土菓子をご堪能あれ

明治38年に和菓子屋として創業した「みどりや」は現在、和菓子に限らず、ショートケーキやモンブランなどの洋菓子も手掛けています。店内にはカフェスペースも併設。丁寧にハンドリップされたとびきりの一杯とともに、こだわりのスイーツが味わえます。大府の特別推奨品に選ばれたのが、大納言小豆のこし餡を包んだ麩まんじゅう「おおぶ餅」。生麩に青のりを練り込んだ生地は柔らかく、つるりとした喉越しは格別。笹の葉の爽やかな香りまで楽しめます。



1_おおぶ餅 / 170円 2_シュー皮とコーヒースポンジを自家製のパタークリームで巻いた人気商品。この味を求め、遠方からわざわざ来る客もいるほど。コーヒールール / 1,728円 3_焼き菓子コーナーには、東海地方に古くから伝わる伝統菓子「不老柿」も

和洋菓子・カフェ みどりや

住 大府市中央町4-243
電 0562-46-5255
営 9:30~18:30 ※喫茶は10:00~17:30
休 火・水曜
P 5台
https://www.instagram.com/midoriya_38/



人気の食パン専門店が手掛ける
こだわりの極上スイーツ

小麦100に対して水分量100を実現した世界初の食パンを求め、連日行列ができる有名店。パンに引けを取らない人気を誇るのが、なめらかな口溶けにこだわった「極上プリン」。純生クリームとバニラビーンズをふんだんに使用し、毎日丁寧に焼き上げています。濃厚でとろけるような食感と深い甘み、カラメルソースの絶妙な苦みも相まって、最後のひと口まで贅沢な気持ちに。ほうじ茶や小豆と抹茶、アールグレイ、コーヒーなど他のフレーバーにも注目です。



1_極上プリン / 540円 2_ふわふわの食パンにたっぷりのプリン液を一晩染み込ませ、表面は香ばしく、中はふわふわに焼き上げるのがこの店流。東京フレンチトースト / 280円 3_店頭には焼きたての食パンがずらりと並ぶ



ワンハンドレッドベーカリー大府

住 大府市江端町4-60
電 0562-51-1350
営 10:00~18:00
休 なし
P 100台
https://www.instagram.com/onehundred_bakery_obu/

