みんなが大好き！ガス達人のお店で
美味しいひと時を楽しみませんか。

BIBER（ビベール） de Gateau（香川）

丸亀っ子のハートをとらえるバラエティ豊かなスイス菓子

香ばしいシュー生地とまろやかなクリームが絶妙の「スワンのシュークリーム」

多彩なケーキ。上質なガナッシュチョコを贅沢に使った「ル・レジャン」も人気

地域の子どもたちから贈られた手紙などを飾ったイートインスペース

ショーケースに並んだバラエティ豊かなケーキに目移りすることウケアイ

名古屋の洋菓子店で修業をした大西良則さんが、昭和50（1975）年に開業した老舗洋菓子店。開業以来の看板メニューは、「スワンのシュークリーム（378円）」。特に白鳥が優雅に泳ぐ様子そのままのシュークリームは、「丸亀城のお堀の白鳥から思いついたんです」と大西さん。形だけではなく、程よい甘さとコクのあるクリームも絶品。思わず2個目に手が伸びる美味しさです。ケーキは16～20種を用意しており、季節のフルーツを使ったものなど、その時期ならではの味わいも。

またバウムクーヘンやリーフパイ、焼き菓子もすべて大西さんがつくっており、こちらは手土産や内祝いなどにも重宝されているそうです。お店は丸亀高校横にあり、「学生時代に来てくれた人が、訪ねてくれるのも嬉しいものです」と大西さん。イートインスペースもあるので、コーヒーと一緒にケーキを味わうのも豊かな時間です。

レトロな外観が目をひくお店。カフェとしての利用も多いそうです

読者サービス

本誌持参で2,000円以上お買い物をした方、リーフパイを1枚サービス
※1冊につき1名まで、1回限り
2021年7月末まで

Check!

SHOP DATA

BIBER de Gateau
香川県丸亀市城西町1-6-9
電話番号／0877-24-0350
営業時間／9:00～19:00
定休日／水曜日　駐車場／あり
最新の営業情報はお店に確認を。

ガスプチ情報

親子でクッキーづくりをする際、オーブンがなくてもできる方法を紹介します。魚焼きグリルにアルミ箔を敷き、その上に生地をのせて焼けば完成。グリルは高温になるので、小まめに焼け具合をチェックしてくださいね。

OSTERIA DEL ORSO（オステリア・デル・オルソ）（徳島）

手づくりにこだわった「愛され系」のイタリアン！

パスタランチ。パスタは日替わりで2種から選ぶことができます。野菜の甘みが生きたミネストローネも絶品

専門学校時代の特別講師である落合務シェフのティラミスに衝撃を受けて、研究を重ねた「ティラミス（500円）」

「肩肘の張らない、皆でわいわい楽しめる気さくな店です」と笑顔を見せる福島シェフ

カジュアルな雰囲気の店内。定番コースは予約なしでOK（2,970円～）

子どもの頃から台所に立っていたという福島光宏さんは、いつしか料理人を志して、辻調理師専門学校へと進学。卒業後は大阪や徳島のイタリアン&フレンチレストランで腕を磨き、24年前、26歳のときに独立開業しました。「私が提供しているのは、老若男女に愛されるオーソドックスなイタリア料理」との言葉通り、開業以来のファンがお子さんやお孫さん連れでやってくることもしばしば。セラーで保管したワインとともに、アラカルトを気軽に楽しむことができるスタイルです。

ランチも充実しており、平日3種類、土日祝日2種類のメニューを用意。平日のパスタランチは、ミネストローネやフォカッチャ、エスプレッソまでついて1,100円という嬉しい設定です。パン、ドレッシングなどすべて手づくり。早朝から仕込みをするハードな日々ですが、「お客さまに喜んでほしい」と顔をほころばせる福島シェフです。

赤とグリーンの配色で彩られた街角のレストラン。気軽にどうぞ

読者サービス

本誌持参でディナータイムに料理を注文の方、ハウスワイン（赤or白）1杯サービス
※1冊につき1名まで、1回限り
2021年7月末まで

Check!

SHOP DATA

OSTERIA DEL ORSO
徳島県徳島市富田橋3-52 多田ビル1F　電話番号／088-655-3822
営業時間／11:30～14:30（LO.14:00）、18:00～21:30（LO.21:00）
定休日／水曜日（祝日の場合は営業）　駐車場／あり
最新の営業情報はホームページ、Facebookにて確認を。
https://www.facebook.com/OSTERIADELORSO HP

ガスプチ情報

「フライパンで仕上げるソース系のパスタの場合は、ゆで時間を30秒ほど短めにすると、ソースとの絡みが良くなります」と福島シェフ。硬めに感じた場合は、フライパンに入れた段階で少し水を加えると良いそうです。

みんなが大好き！ガス達人のお店で
美味しいひと時を楽しみませんか。

たべもの雑貨 enowa（たべものざっか えのわ）（愛媛）

店主の人柄がにじむほっこりカフェ

お野菜もたっぷりとれる「今日のごはん」。できたての美味しさを素敵な空間で味わえます（提供は～14:00）

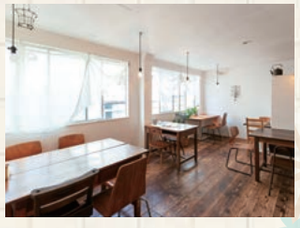
コクのあるチョコがやみつきになる「ガトーショコラ」はドリンク+500円。テイクアウト400円

ハンドドリップで提供するブレンドコーヒー（500円）などドリンクも充実

ランチボックスは当日注文可。電話や来店でオーダーを

今年10月、開業から丸10年を迎える街中のカフェ「たべもの雑貨 enowa」は、気さくな店主の後藤典子さんが出迎えてくれます。後藤さんは、もともと手芸や料理、インテリアが好きで「自分の料理でもてなし、手づくり品のギャラリーがあり、好きなインテリアに囲まれたお店をしたい」と開業。「子育てや家事と仕事の両立にバタバタしている間に、気がつけば年月が過ぎていました」と笑います。

開業以来、変わらずに好評なのは、「今日のごはん（900円）」。手づくりのおかずや副菜と雑穀ご飯のヘルシーな内容が嬉しいですね。また自家製のケーキのファンも多く、5月以降は自家製シロップのかき氷もおすすめ。食事やおやつタイムなど思い思いの過ごし方ができます。近年はテイクアウトも人気で、ランチボックスは800円。予算に合わせた弁当もあります。まとまった数はデリバリーにも対応してくれるので、相談してくださいね。



座席の距離をとり、ゆったりと過ごせる店内には後藤さんのセンスがキラリ

読者サービス

本誌持参でお食事をした方、食後のドリンクをセット価格から50円引き
※1冊につき1名まで、1回限り
2021年7月末まで

Check!

SHOP DATA

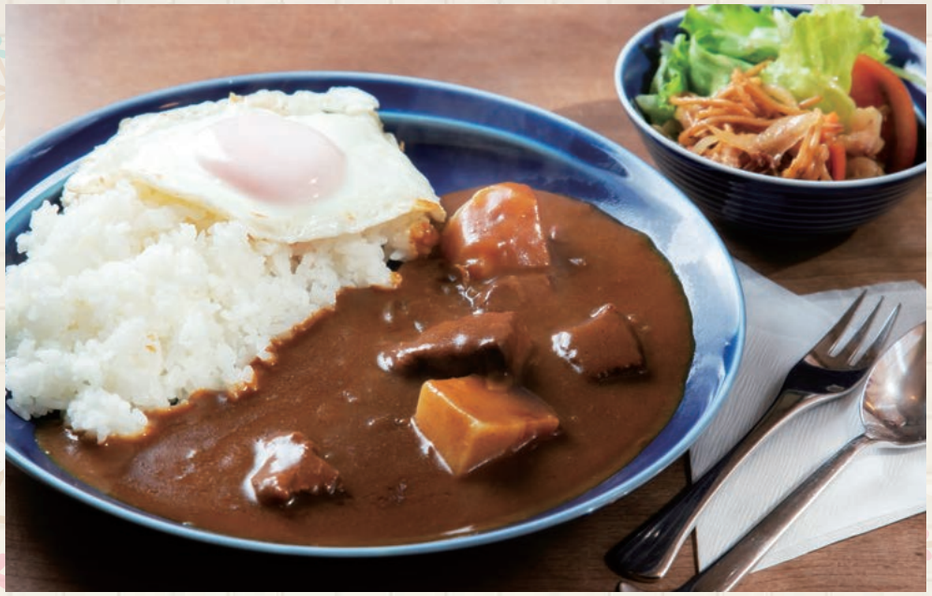
たべもの雑貨 enowa
愛媛県松山市湊町3-7-17 白山ビル2F　電話番号／089-946-0108
営業時間／11:30～18:00　定休日／日曜日　駐車場／なし
最新の営業情報はホームページ、Facebook、Instagramにて確認を。
https://www.instagram.com/enowa_official/?hl=ja HP

ガスプチ情報

「揚げ物をするときには油をたっぷりと用意し、170度前後の中温でからりと揚げます」と後藤さん。テイクアウトをした場合には、魚焼きグリルで焦げないように注意しながら加熱すれば、揚げたての美味しさが蘇ります。

カフェオーガスタ（高知）

ゆっくりしたくなる街中のオアシス



じっくり煮込んだ「自家製ビーフカレー（980円）」は目玉焼きやサラダ、コーヒー付き

やわらかなパンに甘みのきいた卵焼きをはさんだ「サンドイッチ　タマゴ（500円）」

上質感のあるインテリア。夏にはゴーヤのグリーンカーテンが窓辺を覆います

宮川さんセレクトの器などが置かれたコーナー。お気に入りを探しては？

もともと帯屋町で20年もカフェを営んでいた宮川恭子さん。「もうそろそろいいかな」といったん閉店したのですが、「お店をやっていないと退屈で（笑）」と宮川さん。2年間のブランクを空けて、10年前に現在地でお店を再開しました。現在は定年退職をしたご主人も店を手伝ってくれ、訪れるお客さまも顔なじみがほとんど。ご夫婦で来られて、美味しいコーヒーで一息ついたり、モーニングや食事メニューで腹ごしらえをしたり。場所柄、日曜市などに訪れた観光客が立ち寄ることもあるそうですが、朝どれの野菜や卵など、新鮮な食材を使うカレーやパンメニューが好評です。

「当たり前のことをしているだけですが、喜んでもらうと私も幸せ」と宮川さん。店内では彼女がセレクトした雑貨や器の販売もしており、そうした品を吟味するのも楽しみ。ゆっくりと腰をおろして、高知の街中時間を楽しんでみませんか。

グリーンで彩られたファサード。～11:00はモーニングを提供

SHOP DATA

カフェオーガスタ
高知県高知市廿代町6-13-1 岡村化成ビル1F
電話番号／088-875-4327
営業時間／8:00～18:00
定休日／不定休　駐車場／なし
最新の営業情報はお店に確認を。

ガスプチ情報

家庭で具沢山のサンドイッチをつくったとき、上手にカットできない場合がありますよね。そんなときに試して欲しいのが、ガスコンロの火や熱湯で包丁の刃を温めてから切る方法。具材がくっつきにくく、すっと切れます。