

赤穂

FREE  
¥0

スイーツめぐりに出かけよう♪

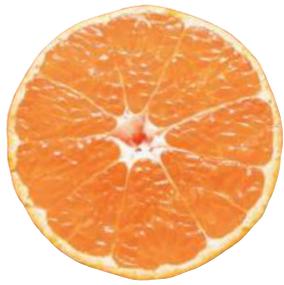
赤穂

A K O

スイーツ

BOOK

II



## 赤穂のCITRUS FRUIT

古代の地質も太陽光もすべてはみかんのために。赤穂市でみかん栽培が盛んになったのは昭和20年代。その頃からみかん畑の開拓事業が始まり、地元では「赤穂みかん」と呼ばれ親しまれてきた。「甘みと酸味、どちらもしっかり」として味が濃いです」とみかん農家3代目の浮田さんが胸を張る。畑があるのは瀬戸内海と町を一望できる塩屋山の傾斜地。実は赤穂市は約8300万年ほど前の恐竜時代に火山噴火で出来た、大きなカルデラの中にある町だという。その後、長い年月を経て

作られたのが、海に向かって開け、程よい起伏のある赤穂市の地形。それが偶然にもみかん畑にぴったりの環境だった。小高い山の斜面にある畑の地質は水はけがよく、海からは風によってミネラル分も運ばれてくる。加えて元々、赤



赤穂市では約15軒が栽培に取り組み。海に反射した日光もたっぷりともかんに注ぐ

穂市は温暖で日照時間が長く、降水量が少ない瀬戸内式気候のエリア。最適な条件尽くして、甘味と酸味が凝縮されたコクのある果実ができるというわけだ。この場所は赤穂の自然がくれた宝物。「でも、一番大切なのは愛情なんです」と浮田さん。水は足りているのか、虫がついて弱っていないか、一本一本くまなく愛おしうに見て回る浮田さんの姿が、赤穂みかんの長年品質を保ってきた理由を物語る。



畑からは市街地越しに瀬戸内海の播磨灘、その向こうに小豆島も



教えてもらったのはこの人

浮田みかん園  
浮田康男さん

柑橘の直売&通販あります

### 浮田みかん園

土づくりと低農薬にこだわって多品種を栽培し、「忠臣蔵みかん」と名付けて商標登録を取得。中でも人気の盛田温州は、内皮が薄く、濃厚な甘みが絶品。

☎赤穂市新田4 ※問合せは「浮田みかん園 MaMaRe工房」(P10)へ

注文 ☎0791-45-1616(電話・FAX共用)で申込み/出荷は10月末~3月頃

### 西川農園

みかんを中心に柑橘類、花木などを栽培する農園。しっかりとした甘みとほどよい酸味が調和する味の濃さが自慢。農薬節減栽培、除草剤不使用、ノンワックス。

☎0791-46-5233 ☎赤穂市塩屋3625 園図要問合せ 回5台

注文 HP (<http://www.nishikawa-farm.jp/>)より注文・問合せ/出荷は11月~4月

### 高木農園観光

除草剤を使わずに、有機肥料主体で栽培されたみかんは、酸味と糖度の絶妙なバランスと、味の濃さが特徴。瀬戸内海や赤穂市街を一望できる景色の良い農園で、11月にはみかん狩りも行う。

☎赤穂市塩屋3618 回有 ※みかん狩りは11月1日~11月23日(要問合せ)

注文 ☎0791-43-3512



## 赤穂のSTRAWBERRY

日照時間の長さを味方にじっくりと甘く大きく！

赤穂市は北に中国山地、南を四国山地に挟まれ、年間を通じて降水量が少ない瀬戸内式気候のエリア。実は果物栽培に適した土地柄だ。いちこのハウス栽培専門農家は2軒あり、甘くて大きいいちごが味わえるとクチコミで評判に。農家歴8年目の丸尾さん曰く、「瀬戸内海沿岸にあるので太陽の光を遮るものが何もない。また、特にこの地域は日照時間が長い」そう。栽培に最適な環境に加え、温度や栄養管理、二酸化炭素量の調整な



天敵昆虫を利用し、極力農薬を使わず栽培。栄養が行き渡るよう地道に摘花も

ど最新システムを導入。播磨地域の農家同士で情報の交換や研究にも余念がない。丸尾さんたちの情熱もいちこのおいしさの理由だ。農園でいちごを見せてもらうと、その大きさに驚く。中には長さ約5cm、重さ約50gとい

う大粒も！実は1年目は15aに1万株を栽培していたものを、2年目には7500株に減らしたという。生産効率よりも1株ごとの植栽間隔を広く取ることで日光がさらによく当たり、果肉が大きく！また、ハウス内の温度を低めに設定し、じっくり時間をかけて育てる栽培法も相まって甘みと旨みがのつたい



低めの温度で長い日数栽培すると、糖分が十分に蓄積される



教えてもらったのはこの人

まるおファーム  
丸尾友明さん

いちご狩りできます♪

### まるおファーム

予約制 販売あり・発送OK

元農業高校教師の丸尾さんの農園。とちおとめ、紅ほっぺ、さちのか、章姫の4品種を栽培する。農園での直売のほか、地元スーパーなどでも買える。

期間\*2月~5月下旬 料金\*60分食べ放題小学生以上1700円、2歳~未就学児1200円 ※予約は2日前の10時30分~受付

☎090-7119-5229 ☎赤穂市中広1830-2 園9時~16時(電話予約10時~、いちご狩り11時~) 回なし 回約20台

### ありなしファーム

予約制 販売あり・発送OK

章姫、紅ほっぺ、恋みのりの3品種を栽培。いちご狩りでは同時に3品種を摘み取って食べ比べOK!お土産用に瑞々しい朝摘みいちごのバック販売もある。

期間\*2月~5月下旬 料金\*60分食べ放題小学生以上2100円、2歳~未就学児1200円 ※予約は3日前の9時~受付

☎080-4029-1583 ☎赤穂市有年原1088 園9時~16時(いちご狩りは13時~15時) 回なし(いちご狩りは火) 回周辺に駐車できる場所あり

※いちごの販売時間は両農園ともに、いちごがなくなり次第終了

- 01 「Moat Café」の  
贅沢いちごのパンケーキ 1600円  
販売期間\*いちごがある期間
- 02 「MISAKI CAFE」の  
ストロベリー・ハニージンジャーソースサラダ  
inトルティーアボウル 1000円  
※要予約、1日10食限定 販売期間\*いちごがある期間
- 03 「MISAKI CAFE」の  
ストロベリーワッフル テイクアウト・イートイン  
ハーフ 各500円、フルサイズ 各1000円  
販売期間\*いちごがある期間
- 04 05 「ジェラートショップ TETE」の  
stick gelato ミニハート  
(いちごソルベ・いちごミルク) 各250円  
販売期間\*12月頃～5月頃(なくなり次第終了)

3段重ねのパンケーキに  
カスタードやいちごソース  
をたっぷり使ったハフ  
イアン風。いちごミルク  
シャーベット付き



01



05

04

右はミキサーでつぶしたいちごで作るソルベ(氷菓)。左は新鮮な牛乳といちごを混ぜ合わせてまろやか仕上げに

エスニックのトル  
ティーアを器型に焼  
き上げ、サラダボウル  
に。ハニージンジャー  
ソースと、赤穂の生  
いちごがよく合う



02



03

赤穂の米農家さんが作る玄米粉と赤穂産の卵を使用した、サクサクワッフル。生いちごとチョコソースをトッピング  
※写真はフルサイズ



03

02

「子どもが食べやすいように」と、右のソルベをスティックタイプにしたもの。かわいいハート型でSNS映えもバツグン

赤穂産のみかんを搾って作る、ミルクを使っていないソルベ(氷菓)。さっぱりとしたみかんの爽やかさが口中に広がる



01

自家製みかんジャムを塗ったチーズタルト。滑らかなクリームチーズと、風味豊かなみかんジャムのおいしいコラボ



04

旬の柑橘を細かくカットし、赤穂の塩に漬けた「塩シトラス」をパン生地へ。むっちりした生地と爽やかなシトラスが美味

- 01 「赤穂のお菓子・ブリエール」の  
赤穂みかんのチーズタルト 356円  
販売期間\*通年
- 02 「ジェラートショップ TETE」の  
みかんソルベ S360円、W460円  
販売期間\*12月頃～柑橘がある期間
- 03 「ジェラートショップ TETE」の  
stick gelato ミニハート みかん 250円  
販売期間\*12月頃～柑橘がある期間
- 04 「あこうばん」の  
塩シトラスパン 162円  
※1日20個限定、平日は販売がないことがある  
(事前問合せが確実)  
※小麦の価格が上がった場合は料金変更あり  
販売期間\*12月頃～3月頃予定

AKO



STRAWBERRY SWEETS

大粒で甘〜い赤穂産いちごを使ったオリジナルメニューがずらり。パンケーキやジェラート、パフェなどのスイーツから、サラダ、カクテルまで、多種多様なメニューが揃うので、好みのグルメを探して♪

AKO



CITRUS FRUIT SWEETS

味が濃いという赤穂の柑橘を使ったアイデアメニューが目白押し♡品種がさまざまなので、味わいも多彩。テイクアウトできる商品が多く、観光途中のおやつはもちろん、お土産にもぴったり。



09

「まるおファーム」のいちごと、米糀から作った自家製甘酒をミキサーでシェイク。隠し味に赤穂の真塩が入る

10

地元パン屋さんの薄切りパンに、「まるおファーム」の完熟いちごをサンド。ホイップクリームには赤穂の塩も

- 06 「かみや製菓本舗」の赤穂いちご まるかぶりロール 1本1836円  
販売期間\* 2月~5月
- 07 「かみや製菓本舗」の赤穂いちごサンド 194円  
販売期間\* 2月~5月
- 08 「かみや製菓本舗」の完熟いちごドーム 486円  
販売期間\* 2月~5月
- 09 「AMA Café(尼崎酒店内)」のいちご甘酒スムージー  
テイクアウト・イートイン 各550円  
※1日30杯限定 販売期間\*いちごがある期間
- 10 「AMA Café(尼崎酒店内)」のぜいたくいちごフルーツサンド  
テイクアウト・イートイン 1/4カット各440円  
※ドリンクとセットで50円引  
販売期間\*いちごがある期間



赤穂産いちごで作るゼリーやムース、ジャムなど多彩な味が隠されたドーム型ケーキ。土台はチョコスポンジ

赤穂のいちごピューレ入り生地で、いちごジャムを混ぜた生クリームをサンド。Wいちごの春らしい味わい

ふんわりしたロールケーキの生地の中央に、赤穂のいちごを隙間なく配置。どこを切ってもいちごがひょっこり

08

07

06



08

ココアの上にホイップクリームと赤穂みかんのドライフルーツをトッピング。コクあるココアとみかんの風味がよく合う



07

しっとりふかふかな生地に赤穂みかんピューレを。生クリームにはみかんジャムが混ぜ込まれ、香りもいい



09

みかん果汁と、ショコラの二層仕立てのムース。ショコラの甘さが、みかんムースの爽やかな風味を一層引き立てる

- 05 「ぶち・おご〜」の赤穂みかんのシトラススパイラル 800円  
※1日約6杯限定 販売期間\*柑橘がある期間
- 06 「ぶち・おご〜」の〜赤穂の潮風薫る〜ペパーミントフリンダ 800円  
※1日約6杯限定 販売期間\*柑橘がある期間
- 07 「かみや製菓本舗」の赤穂みかんサンド 194円  
販売期間\* 12月~3月
- 08 「Moat Café」のホットココア 600円  
販売期間\*柑橘がある期間
- 09 「かみや製菓本舗」の完熟みかんショコラ 486円  
販売期間\* 12月~3月



05

06

奥藤酒造の清酒「乙女」をベースに、赤穂みかんを組み合わせたカクテル2種。左はすっきりとしたペパーミント、右は柑橘風味のキュラソーを使用



14

奥藤酒造の清酒「乙女」に、ざくろ味のグレナデン、ホワイトキュラソーを使用。いちごを飾った甘酸っぱい一杯



11

いちごのパフェとチョコフォンデュに加えて、店特製スイーツが一列に。塩キャラメルアイスやプリンなどが手作り

11 「Kariya Ryokan Q」のいちごパフェ 1760円  
※1日6食限定、予約が確定  
販売期間\*12月中旬～5月上旬予定

12 「<sup>すいせ</sup>周世ふれあい市場」のジャムパン 130円  
販売期間\*通年(いちごジャムがなくなり次第終了)

13 「<sup>いちまいのえ</sup>香枝乃絵 海辺のテラスカフェ」のたっぷりいちごのプレミアムパンケーキ 1580円(コーヒーor紅茶付き)  
販売期間\*いちごがある期間

14 「ぶち・おご〜る」の赤穂いちごのほっぺ 800円  
※1日約6杯限定 販売期間\*いちごがある期間



13

20分かけて焼き上げる、スフレタイプのパンケーキを二重重ねで。バター香るパンケーキと甘い生いちごが美味



12

手作りのいちごジャム(P9)をふんだんに詰めたパン。甘さ控えめのジャムと、あっさりしたパンとの組み合わせも絶妙



13

みかんビューレ入りの生地で包むのは丸ごと赤穂みかん。ケーキの中央に約5個ものみかんを巻いた渾身の一本



12

地元産の玄米粉を用いたヘルシーワッフル。上には「浮田みかん園」のはっさくマーマレードとカットしたオレンジをトッピング  
※写真はフルサイズ



10

播州赤穂の豆腐を生地に練り込んだヘルシーな焼きドーナツ。赤穂産のみかんジャムを塗り、風味を活かす



14

濃厚なバニラソフトに浮田みかん園のマーマレードとみかんのドライチップをトッピング。柑橘とチョコが絶妙にマッチ

10 「赤穂精華園 honoka」の赤穂みかんドーナツ  
テイクアウト 150円、イートイン 153円  
販売期間\*12月～みかんがある期間

11 「<sup>いちまいのえ</sup>香枝乃絵 海辺のテラスカフェ」のウイークエンドシトロン 780円(コーヒーor紅茶付き)  
販売期間\*はっさくジャムがある限り

12 「MISAKI CAFE」のオレンジワッフル テイクアウト・イートイン  
ハーフ 各500円、フルサイズ 各1000円  
販売期間\*柑橘がある期間

13 「かみや製菓本舗」の赤穂みかん まるかぶりロール 1本1836円  
販売期間\*12月～3月

14 「Café de Musée 桃井ミュージアム」の世界大会銅賞の味 MaMaReはっさくマーマレードのソフトサンデー  
テイクアウト・イートイン 各880円  
※1日30個限定 販売期間\*通年



11

レモンの香る生地に、赤穂産はっさくジャムをたっぷり。レモンの酸味と、はっさくジャムの甘みと舌みが好相性



19

赤穂のいちごや、いちごジャム、濃厚なアイスクリーム、生クリームをたっぷりと。食べ応え満点の特製パフェ



16

15

自社牧場の牛乳と赤穂産いちごをミックスしたいちごミルク(右)。左はミキサーにかけた生いちごをふんだんに使ったさっぱりタイプのソルベ(氷菓)



AKO

STRAWBERRY SWEETS

15 16 「ジェラートショップ TETE」のいちごミルク S360円、W460円  
いちごソルベ S360円、W460円  
販売期間\*12月頃~5月頃(なくなり次第終了)

17 「nonki picnic」のいちごのどら焼きパンケーキ  
テイクアウト・イートイン 各500円  
※ワンドリンク制 販売期間\*いちごがある期間

18 「nonki picnic」のいちごのチーズケーキ  
テイクアウト・イートイン 各450円  
販売期間\*いちごがある期間

19 「パティスリー シェ・ザッコ」の苺のパフェ イートイン 1000円  
販売期間\*いちごがある期間



18

自家製のいちごジャムを生地に混ぜ込んだチーズケーキ。低温で蒸し焼きにすることで、舌触りがなめらかに



17

焼き立てのどら焼きに入るのは、手作りのいちごジャムを練り込んだ特製餡。さらに生いちごや白玉などもサンド



16

赤穂のみかんを主役に、季節のフルーツがー列に。ホイップには砂糖に加え、赤穂の塩で味を引き締める



15

その時一番旬の地元産みかんをセレクト。みかんの爽やかな香りと風味が、濃厚なアイス&生クリームと調和する



AKO

CITRUS FRUIT SWEETS



17

トルティーアを器にしたグリーンサラダ。赤穂みかんや葉野菜、ミックス豆、オリーブが入り、少し甘めのソースと相性良し

15 「パティスリー シェ・ザッコ」のみかんのパフェ イートイン 900円  
販売期間\*柑橘がある期間

16 「AMA Café (尼崎酒店内)」のまるごとみかんフルーツサンド  
テイクアウト・イートイン 1/4カット各440円  
※ドリンクとセットで50円引き  
販売期間\*柑橘がある期間

17 「MISAKI CAFE」のオレンジ・ハニー・ジンジャーソースサラダ  
inトルティーアボウル 1000円  
※要予約、1日10食限定 販売期間\*柑橘がある期間



パティスリー1の人気を誇るショートケーキ。コクある生クリームと、生いちごのハーモニーが楽しめる

名前の「トライフル(気ままに)」という意味通り、赤穂いちごをはじめ、バナナやキウイが具材に。生地はココア味

しっとり、ふんわり食感のココアスポンジで、甘酸っぱいいちごをサンド。ココアが香る大人のショートケーキ



赤穂産の卵で作るクレープに、赤穂のいちごジャムとビュレをトッピング。生いちごも飾られ、春らしい装い

- 20 「リゾートカフェレストラン28(艶)」の天使のくちづけ 770円  
販売期間\*いちごがある期間
- 21 「nonki picnic」のいちごのクリームソーダ  
テイクアウト・イートイン 各600円  
販売期間\*いちごがある期間
- 22 「nonki picnic」のいちご糍スムージー  
テイクアウト・イートイン 各750円  
販売期間\*いちごがある期間
- 23 24 「パティスリー シェ・ザッコ」のショートケーキ(2種)  
テイクアウト・イートイン 各470円  
販売期間\*いちごがある期間
- 25 「パティスリー シェ・ザッコ」のトライフルロール 1本 2500円  
※要予約(前日迄) 販売期間\*いちごがある期間
- 26 サリータ「坂利太」のアンジェラいちご 520円  
※1日10~15個限定、多数希望の場合は要予約  
※料金変動あり 販売期間\*1月頃~いちごがある期間



いちごをミキサーで潰し、煮詰めたものをマシュマロとミックス。オープンで温めるとマシュマロがトロ〜りと



いちごと甘酒をブレンダーで混ぜ、豆乳を加えたヘルシースムージー。ころんとかわいいボトルは持ち帰りOK

生のいちごをミキサーにかけて自家製シロップを炭酸ソーダ割り。いちごとバニラアイスをトッピング



パイ生地の中に入るマシュマロには、赤穂産のゆずの皮をすり下ろしたものをプラス。清々しいゆずの風味がふわり

20



中のマシュマロに、赤穂みかんのシロップと、みかんのピールを加えてシトラス風味に。パイの上にはチョコも

19



赤穂産みかんを搾ったジュースをベースにする自家製コーラ。シナモンやカルダモンなど5~6種のスパイスが効く

18



「西川農園」のみかんを搾り、100%果汁にした後、糀から作った甘酒とシェイク。隠し味に赤穂産真塩を少々

21

- 18 「SAKURAGUMI」のあコーラ 800円  
※食事とセットで注文(単品注文不可)  
販売期間\*秋~春
- 19 サリータ「坂利太」のアンジェラみかん 490円  
※1日10~15個限定、多数希望の場合は要予約  
※料金変動あり  
販売期間\*柑橘の仕入れがある時限定
- 20 サリータ「坂利太」のアンジェラゆず 490円  
※1日10~15個限定、多数希望の場合は要予約  
※料金変動あり  
販売期間\*柑橘の仕入れがある時限定
- 21 「AMA Café(尼崎酒店内)」のみかん甘酒 テイクアウト・イートイン 各500円  
※1日30杯限定 販売期間\*柑橘がある期間

- 01 「パティスリー シェ・ザッコ」のシフォンアラカルト イートイン 480円  
販売期間\*いちごと柑橘がある期間
- 02 「リゾートカフェレストラン28(鮫)」のかえるの宴 1230円  
販売期間\*いちごと柑橘がある期間
- 03 「リゾートカフェレストラン28(鮫)」のフルーツボンチ 880円  
販売期間\*いちごと柑橘がある期間
- 04 「Moat Café」のいちごとオレンジマーマレードのフレンチトースト 1200円  
販売期間\*いちごと柑橘がある期間



- 22 「nnonki picnic」のレモン入り甘酒(HOT or ICE) テイクアウト・イートイン 各550円  
販売期間\*柑橘がある期間
- 23 「nnonki picnic」のはっさくマーマレードのどら焼きバンケーキ テイクアウト・イートイン 各500円  
※ワンドリンク制 販売期間\*柑橘がある期間
- 24 「パティスリー シェ・ザッコ」のオレンジショート テイクアウト・イートイン 各450円  
※1日10カット限定 販売期間\*柑橘がある期間
- 25 「Café de Musée 桃井ミュージアム」の乙女のカクテル「ソルティー乙女プロッサム」にマーマレードを添えて 880円  
※1日30杯限定 販売期間\*通年



AKO SWEETS  
SOUVENIR SELECT

赤穂のいちごやみかんの加工品をお持ち帰り。  
ジャムやドライフルーツなど、自宅でゆっくり堪能できるものばかりなので、ぜひ手に入れよう。



03 「ラ・ファランドール  
(あこう手織り工房内)」の  
あじわい いちご 450円  
販売期間\*5月頃~なくなり次第終了

果肉感を残す自家製ジャム。著名パティシエ井口正登氏  
指導のもと、リキュールを加えて深みのある味わいに。



02 すせ  
「周世ふれあい市場」の  
いちごジャム 486円  
販売期間\*通年(なくなり次第終了)

味が濃いと言う露地栽培いちごにこだわる。強火で一気  
に炊きあげ、果肉を残すことで、いちご本来の味を活かす



01 「かみや製菓本舗」の  
完熟いちごバター 540円  
販売期間\*2月~5月

ホイップしたバターに、果肉感を残す自家製いちごジャ  
ムをミックス。パンにはもちろん、そのままでも美味しい



06 「浮田みかん園 MaMaRe工房」の  
レモンマーメイド 770円  
販売期間\*1月~なくなり次第終了

通常のレモンの約4倍の大ききがある「ジャンボレモン」  
を使用。すっきりした甘さが魅力で、紅茶に入れて◎



05 「浮田みかん園 MaMaRe工房」の  
はっさくマーメイド プレミアム 1000円  
販売期間\*2月~なくなり次第終了

「はっさくマーメイド」に一手間かけたプレミアム版。果実を  
手切りにし、ドライ柑橘も加えて食感にアクセントを付けた



04 「浮田みかん園 MaMaRe工房」の  
はっさくマーメイド 780円  
販売期間\*2月~なくなり次第終了

世界コンテスト銅賞を獲得した逸品。減農薬のはっさ  
くを使い、赤穂の塩を加えることで味を引き締める



09 「赤穂のお菓子・プリエール」の  
赤穂みかんジャム 626円  
販売期間\*通年、なくなり次第終了

へタだけ取った赤穂みかんを皮ごと炊いてペースト状に。風  
味が強く、まるやかな口当たりで料理やお菓子作りにも最適



08 「かみや製菓本舗」の  
完熟みかんバター 540円  
販売期間\*12月~3月

赤穂みかんのつぶつぶ感をしっかり残したジャムと、エア  
リーなホイップバターの混ぜ合わせ。みかんの香りが上品



07 「浮田みかん園  
MaMaRe工房」の  
みかんドライフルーツ  
【おひさまのこども】  
1袋450円  
販売期間\*  
1月~なくなり次第終了

自家栽培のみかんを皮ごと輪切りにカットし、乾燥させた  
もの。みかんの甘さと風味、香りごとギュッと濃縮!



12 「ラ・ファランドール(あこう手織り工房内)」の  
あじわい みかん プレミアム 700円  
販売期間\*12月頃~なくなり次第終了

自分たちで育てたみかんの薄皮を丁寧に取り除き、リ  
キュールを加えて作る。手間暇をかけ、コクと風味をプラス



11 「ラ・ファランドール(あこう手織り工房内)」の  
あじわい みかん 450円  
販売期間\*12月頃~なくなり次第終了

自家農園のみかんを手作りジャムに。みかんとグラニュー糖  
だけを使い、シンプル仕上げで、みかんの風味が引き立つ



10 「ラ・ファランドール  
(あこう手織り工房内)」の  
あまなつピール  
1袋250円  
販売期間\*  
2月頃~なくなり次第終了

自家農園で栽培した甘夏みかんの皮をピールに。特有の  
苦みがある甘夏みかんと砂糖の甘みがベストマッチ

各スポットの詳細データは、P10をチェック!

14 05 06

ぶち・おるご〜

P

創業昭和57(1982)年以来、地元の人に愛されるスナック。やさしいマスターがカクテルを作ってくれるので、好みを相談して。ほか、ウイスキーや焼酎など多彩なお酒を用意。



☎0791-42-1267 圃赤穂市加里屋2164-23 園19時30分〜翌1時 休水 回なし

26 19 20

サリータ 坂利太

K

ナポリ伝統菓子アラゴスタ専門店。極薄に伸ばしたパイ生地を何層にも重ね、中にシュー生地を絞った「アラゴスタ」はザクザクの食感!お土産用「アンジェラ」にはマシュマロが入る。



☎0791-48-8658 圃赤穂市坂越2083 園10時〜17時 休火、第1水曜、第3月曜(祝日の場合は翌日休み) 回周辺に無料Pあり

04 05 06 07

浮田みかん園 MaMaRe工房

F

自家栽培の柑橘を加工した商品を販売。余分な添加物を使わず、果物の味わいを引き出す。銅賞\*を受賞したマーメレードのほか、いちじくコンフィチュールなど季節商品も。



☎0791-45-1616 圃赤穂市新田4 園9時〜16時 休不定 回8台  
※「ダルメイン世界マーメレードアワード&フェスティバル」日本大会プロの部一かんぎつ1種のマーメレード(2019年)

10

赤穂精華園 honoka

A

JR播州赤穂駅に隣接する「プラット赤穂」2階にあるベーカリー。お菓子も人気があり、「赤穂塩ラスク」や神戸の洋菓子店「ボックス」の福原シェフが監修したスイーツをぜひ。



☎0791-56-9660 圃赤穂市加里屋290-10 プラット赤穂2階 園7時30分〜17時 休なし(年末年始除く) 回プラット赤穂のPを利用

02 03 12 17

MISAKI CAFE

Q

「海、温泉、牡蠣」の三拍子が揃う赤穂に惚れ込んだ、芦屋在住のご夫婦が営むカフェ。土日限定でオープンし、フレンドリーな夫・ジョナサンさんとのお話もお楽しみの一つ。



☎090-9887-3300 圃赤穂市御崎2-2 園11時〜16時(L015時30分) 休月〜金(祝日は要問合せ) 回周辺に無料Pあり

04 05 15 16 02 03

ジェラートショップ TETE

L

赤穂市唯一の酪農家によるジェラート店。自社の丸尾牧場から届く搾りたての生乳を12時間熟成させて使用。ミルクィかつまろやかな味わいが楽しめる。常時16種類が店頭。



☎0791-56-6860 圃赤穂市中広字東沖1992 園11時〜16時 休日 回30台

14 25

Café de Musée 桃井ミュージアム

G

兵庫県指定伝統的工芸品「雲火焼」のミュージアム。カフェには瀬戸内海を一望するガーデンがあり、大きなプランコや足湯、水琴窟、ユニークな噴水など遊びスポットがたくさん!



☎0791-56-9933 圃赤穂市御崎634 園9時〜16時 休火 回入館料金券高校生以上500円、小中学生200円(館内での飲食・物品購入などに使用できる) 回20台

01 09

赤穂のお菓子・プリエール

B

「お菓子を通じて赤穂の魅力を知ってほしい」と、地元食材を活かしたお菓子を手作りする。赤穂の柑橘のほか、赤穂の塩を使った「塩まどれーぬ」や「塩クッキー」なども好評。



☎0791-42-0220 圃赤穂市加里屋中洲5-33前川ビル1階 園10時〜19時(日曜は17時迄) 休月 回3台

01 08 04

Moat Café

R

昭和初期の古民家をリノベーションしたカフェ。すぐ目の前に赤穂城跡があり、観光の途中にもびったり。ランチはもちろん、注文を受けてから作るパンケーキなどのスイーツも美味。



☎0791-27-9300 圃赤穂市上飯屋南2-1 園11時〜17時(L016時30分、パンケーキは13時30分〜L016時) 休火・水 回6台

12 02

すせ 周世ふれあい市場

M

農家の女性が集まって作った地域の憩いの場。地元産の新鮮な農産物、パン、巻き寿司や弁当などの手作りご飯も人気。施設周辺には新幹線がよく見えるビュースポットの橋も。



☎090-9213-7547 圃赤穂市周世705 園木・日の9時30分〜14時(なくなり次第終了) 休月〜水、金・土(お盆・年末) 回8台

06 07 08 07 09 13 01 08

かみや製菓本舗

H

赤穂を愛する店主が、地元食材を取り入れたお菓子を手作り。体にやさしい食材にこだわった生菓子や焼き菓子、和菓子などが約100種も並ぶ。看板商品は「赤穂天塩ロールケーキ」。



☎0791-42-0267 圃赤穂市塩屋4-5 園9時〜19時 休水・木 回4台

04

あこうぱん

C

ハード系からおやつパンまで揃う人気のパン屋さん。農家さんから「美味しいのに規格外だから売れない」という柑橘を通常値段で買い取り、新しいパンへ変えていく。



☎0791-42-3565 圃赤穂市加里屋中洲6-24 園6時〜18時、土日祝7時〜18時 ※各パンがなくなり次第閉店 休月・火(月が祝日の場合は営業) 回8台

03 10 11 12

ラ・ファランドール

S

(あこう手織り工房内)

さをり織り製品の製作やアクセサリー作りを行う「あこう手織り工房」の店頭でジャムやピールを販売。いちごや柑橘ジャムはもちろん、季節によっていちじくやキウイなども登場する。



☎0791-25-4393 圃赤穂市加里屋2072-1 園9時〜15時 休土日祝 回なし

17 18 21 22 22 23

nonki picnic

N

港町・坂越の古い街並みに佇むカフェ&テイクアウト店。金〜月にオープンし、こだわりのサンドやおむすび、ドリンクのほか、手作りスイーツも評判。店内では雑貨の販売も。



☎0791-25-4622 圃赤穂市坂越2190 園11時〜L017時 休火〜木 回周辺に無料Pあり

11

Kariya Ryokan Q

I

古民家をリノベーションした「Kariya Ryokan Q」のカフェは、宿泊者以外の利用もOK。穴子の釜めしやシーフードカレーなどのランチはもちろん、赤穂散策途中にスイーツでの休憩もおすすめ。



☎0791-55-9517 圃赤穂市加里屋1996 園11時〜17時(L016時) 休不定 回15台

09 10 16 21

AMA Café (尼崎酒店内)

D

赤穂御崎にある酒屋さんのカフェスペース。土日祝限定の営業でイートインもテイクアウトもOK! 手作りのフルーツサンドや甘酒を提供する。お土産に地酒を購入することも。



☎090-7351-9174 圃赤穂市御崎2-2 園9時〜17時 休月〜金(祝日は営業) 回周辺に無料Pあり

20 02 03

リゾートカフェレストラン28(鮫)

T

赤穂温泉入り口にあるカフェ。かわいいカエルグッズがあちこちに飾られ、店内やテラスから海を望む和みの空間が広がる。おすすめは自分で挽いて飲める「赤穂塩石臼珈琲」。



☎050-3639-0028 圃赤穂市御崎324 園9時〜L021時30分 休不定 回15台 ※ペット同伴可

19 23 24 25 15 24 01

パティスリー シェ・ザッコ

O

「ハーモニーホール」1階にあるパティスリー&ティールーム。フランス菓子を学んだパティシエ手作りのスイーツが味わえる。中でも卵白の力でふんわり仕上げたシフォンが絶品。



☎0791-45-0080 圃赤穂市中広864ハーモニーホール1階 園10時〜19時(イートインL016時) 休火 回10台

18

SAKURAGUMI

J

ナポリピッツァを全国に広めた第一人者・西川オーナーのピッツァが味わえる。ランチはコースのみ(テラスでの飲食とテイクアウトの場合は単品注文可)、夜はピザ単品注文のみOK。



☎0791-42-3545 圃赤穂市御崎2-1 園11時30分〜15時30分(L013時30分)、17時〜21時(L019時30分) 休火、第1水曜、第3月曜〜水曜(祝日の場合は振替休みあり) 回周辺に無料Pあり

13 11

いちまいのえ 壱枚乃縁 海辺のテラスカフェ

E

2021年11月にオープン。丸山県民サンビーチのすぐ近くに立ち、どの席からも瀬戸内海を眺望。中でも海との一体感が楽しめるインフィニティテラスでは癒やしのひと時を過ごせる。



☎0791-56-6028 圃赤穂市尾崎丸山2300-3 園9時〜17時(L016時30分) 休水 回あり(有料) ※飲食料金により駐車券サービス券あり

# AKO STAY & SWEETS

赤穂の宿から、料理人がアイデアをしぼった特製赤穂スイーツ付きの宿泊プランが登場。瀬戸内の幸がたっぷり入ったおいしいご飯、良質な赤穂の温泉に加えて、オリジナルスイーツが楽しめるのは幸せ♪



いちごミルク、抹茶ミルク、ほうじ茶ミルクの3種。牛乳や砂糖を加え、吉野葛でとろみを付ける

まるでカクテルのような和洋折衷の創作ぜんざい。

## 鹿久居荘 赤穂

瀬戸内海の旬魚料理が自慢の宿。カクテルグラスに入った「フルーツぜんざい」は、なんと3種が1セット！タピオカや甘納豆が入り、上には赤穂産いちご&みかんと塩味まんじゅうをトッピング。

☎0791-42-1130 函赤穂市さつき町35-5  
㊦70台



左/宿の食事処にある大小12の水槽の中で魚介が泳ぐ 右/赤穂温泉は瀬戸内海を眺めるパノラマ展望風呂で。混雑時入浴制限あり

**PLAN** 赤穂フルーツぜんざいと黒毛和牛と海鮮の鉄板焼プラン  
1泊2食付1室2名利用時の1名料金 **1万3400円～1万4600円** ※要予約  
販売期間\*2月1日～4月末



チョコレイトソースには牛乳と生クリームを加え、まろやかな味わいに、いちごの相性も抜群

チョコスプレー付きのポップなフォンデュ。

## 赤穂パークホテル

「赤穂海浜公園」へ徒歩約6分、観光やビジネスの拠点に便利。1泊2食付きプランに別注(夕食時)で、赤穂産大粒のいちごを使ったチョコフォンデュの追加がOK。チョコスプレーでかわいくコーティングも♪

☎0791-43-8000 函赤穂市さつき町36-12  
㊦50台



左/温泉付きホテル 右/男女とも露天風呂とサウナ付き。女性サウナには桶盛りの塩も

**OPTION** 赤穂産 大粒苺のチョコレートフォンデュ  
※1泊2食付プラン限定、夕食時に別注で注文可  
**1320円** ※要予約(3日前迄)  
販売期間\*いちごがある期間



パフェにはいちごのほかみかんや抹茶わらび餅などが入り、上にはマカロンも。笑顔のいちごがキュート

パフェ&チョコフォンデュのいちご尽くし♡

## 潮彩きらら 赤穂温泉 祥吉

赤穂御崎に立つ海絶景の宿。いちごパフェ付きプランでは、「まるおファーム」のいちごを使った華やかなパフェと、いちごチョコフォンデュがセットに。夕食は少量会席なので、量もちょうどいい。

☎0791-43-7600 函赤穂市御崎2-8  
㊦20台



左/宿は海に面して立地。館内至る所から瀬戸内海を眺望 右/180度のパノラマで海を見晴らせる露天風呂。夕暮れ時がまた美しい

**PLAN** [季節限定]  
祥吉×季節パフェ(いちごパフェ)と少量会席～日々のご褒美に  
1泊2食付1室2名利用時の1名料金 **1万6500円～1万8600円**  
※要予約(2日前迄) 販売期間\*12月中旬～5月上旬予定



かんぼの宿のオリジナルキャラクター「ゆるぼん」をあしらったパンケーキ。メイプルシロップもセット

柑橘×パンケーキで爽やかな味わいに。

## かんぼの宿 赤穂

2021年2月にリニューアルオープン。注目の赤穂スイーツは厚みのあるふかふかパンケーキ。「浮田みかん園」のドライフルーツ&ホイップ、はっさくマーマレード付きの塩アイスなど味を変えながら堪能できる。

☎0791-43-7501 函赤穂市御崎883-1  
㊦100台



左/スイーツは海を眺めるラウンジで。ウェルカムスイーツか、朝食後かを選べる 右/新しくインフィニティ露天風呂が誕生

**PLAN** スイーツ好き必見!世界マーマレード大会銅賞受賞  
「赤穂産はっさくマーマレード」を使った赤穂スイーツ付プラン  
1泊2食付1室2名利用時の1名料金 **1万5000円～1万8300円**  
※要予約(前日迄) 販売期間\*2022年1月4日～4月28日

詳細MAP



AKO  
SWEETS  
MAP



広域MAP



各スポット名後ろのA~TはP10の掲載位置です。

発行 赤穂市・一般社団法人あこう魅力発信基地

TEL 0791-43-6839 FAX 0791-46-3400  
〒678-0292 兵庫県赤穂市加里屋81番地

※本冊子に掲載されている情報は、特に表記がない場合は、2022年1月20日時点での有効な情報です。  
情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問合せください。  
※本冊子に記載の金額は、消費税10%(軽減税率が当てはまる品目の場合は8%)を含む総額表記です。