

「香住梨」を使った
おいしいスイーツはいかが？

la Saison de Kasumi



八鹿
菓心 谷常
TEL.079-662-2261
養父市八鹿町八鹿1500
[営業時間] 8:00~19:00 [定休日] 元旦

香住梨を生クリーム・梨クリームと一緒にロールケーキに巻き、たっぷりの梨を飾って仕上げました。食感・瑞々しさを生かすためあえて加工せず美しい白さを生かしたデザインに。

フェア期間
11/6~12/3

和梨の抹茶タルト



豊岡
kajukasi
花寿菓子
TEL.090-7110-9127
豊岡市若松町5-43
[営業時間] 10:30~19:00 [定休日] 土・日・月曜

ココア味のタルト生地に抹茶とアーモンドのクリームを詰めてコンポートにした和梨を乗せて焼きました。



香住
プラージュ
TEL.0796-36-1018
香美町香住区七日市312-1
[営業時間] 10:00~19:00 [定休日] 火曜

「かえる島」をモチーフに、梨とチーズをぎゅうひ餅で包んだショートケーキです。香住の名所と香住梨を一度にPRできる一品!



香住
Ys菓子香房
TEL.0796-36-2471
香美町香住区下浜326-1
[問い合わせ・注文のみ] 9:00~18:00 [定休日] 不定休
注文販売のみの為、民宿「旅荘さこ」でのお渡しとなります。

自家栽培のコシヒカリの米粉と半五郎農園(香住区下浜)の梨をたっぷり使用したタルトです。

香住新興梨タルト



村岡
創作菓子工房
マロニエ村岡店
TEL.0796-94-0965
香美町村岡区村岡2769
[営業時間] 9:00~19:30(喫茶~19:00) [定休日] -

香住新興梨を贅沢に使用したスイーツです。シフォン、タルト、生ロールのトリアです。

香住新興梨シフォンケーキ



香住新興梨ロールケーキ

潮風香る

香住梨スイーツラリア

参加店舗 & 作品一覧

香住梨とこうのとりしょうが粉のバターケーキ



豊岡
omame
TEL.090-1717-3585
豊岡市船町268-3
[営業時間] 11:00~18:30 [定休日] 日・月・第3火曜

旬の梨を焼き、こうのとりしょうが粉でアクセントをきかせ...バターケーキに焼き込みました。

香住梨&キャラメルシヨコラの米粉シフォン



米粉を使ったもちもち生地に、イタリア産白ワインとパナラで炊いた香住梨のコンポートとキャラメルソース、生クリームで仕上げました。

香住梨&朝倉山椒のティラミス



イタリアン&ケーキ
Verde Piatto
TEL.079-664-1239
養父市上箇153-1 Yタウン内
[営業時間] 11:00~21:00 (平日15:30~17:30はclose)
[定休日] 月曜(祝日営業、翌日休業)

イタリア菓子の定番! ティラミスクリームに、イタリア産白ワインとパナラで炊いた香住梨のコンポート、養父市特産朝倉山椒を加えて仕上げました。

新興梨の円周率(π)



日高
Pain de "A"
TEL.0796-45-2355
豊岡市日高町栗栖野59-13
道の駅神鍋高原内
[営業時間] 9:00~18:00 [定休日] 水曜

新興梨本来の甘味を生かしたパイ。生の梨にキャラメルをかけ、トッピングに山椒粉をかけて焼いています。みずみずしい梨の甘さとパイのバター感がよくあいます。

梨カスタード



養父
手づくりパン工房
こうめや
TEL.079-666-0085
養父市建屋488
(店舗にパンがあるときのみ販売)
[お問い合わせ] 6:00~14:00 [定休日] 月曜
[販売場所] 道の駅但馬のまほろば、道の駅ようか但馬蔵

シロップ煮にしたくし切りの梨を、カスタードクリームと一緒にパン生地で包んで焼いています。

シロップ煮にしたくし切りの梨を、マドレーヌ型に流したマフィン生地の上のせて焼きます。

かすみ梨タルト 数量限定



香住
cozy3
TEL.0796-36-1091 (民宿旅館三浦屋)
民宿旅館三浦屋(香美町香住区矢田945-1)で提供

サクッとしたタルト生地としっかりと練り生地。その上につけている梨のみずみずしさをお楽しみください。

香住梨とさつまいものタルト



竹野
koek
店舗販売はしておらず、ご予約された方のみ販売となります。
お問い合わせ | facebook.com/koek.takeno/

梨本来の芳醇さと甘みを活かして、みずみずしい風味をさつまいもで封じ込めた一品です。