



〈生チョコレート〉
スイートチョコ 100g
ミルクチョコ 100g
生クリーム 200g を用意します。

① 電子レンジでスイートチョコ 100gと
ミルクチョコ 100gを少しだけ溶かし
ます。(3分・2分と少しずつ焦げない
ように 確認しながら溶かしますが
完全に溶かさなくて良い)

- ② 生クリームを電子レンジで60度位まで温めて①と合わします。しっかり混ぜる
まで ゴムへらで混ぜます。(合わさる温度が50度以上がポイント)
- ③ 冷蔵庫で1時間冷やし固め 絞り袋に入れて 丸い口金で絞ります。(固める時
間はボールとバットでは固まる時間が違いますので注意!) (やわらかくない時
には 常温に30分位置くと良い)
- ④ ココアをふり 出来上がり!

* チョコのまち伊丹 自慢のスイーツショップ *

パティスリー スーリール	美味しいお菓子を通しお客様に喜んで頂けるよう日々精 進致します。 東野 6-6 丸・パ・ラシオ 1F TEL072-772-5218
菓匠 寶樹庵	季節ごとに訪れる楽しみを味わえる和菓子 安堂寺町 7-2-2 TEL072-777-7200
ケーキの店 フランダース	ケーキ、焼き菓子と豊富な種類が自慢 昆陽東 3-1-5 TEL072-777-4561
菓子工房 シュプレーム	きららホール近くのお店です。来て下さいね。 北野 3-4 TEL072-772-3411
パティスリー ニルヴァーナ	OPEN5年目のまだまだ新しい店舗です。 昆陽 4-162-1 TEL072-737-5026
パティスリー・ド・ レジェール	新鮮な旬のフルーツを使ったケーキが売り 稲野町 1-114-1 TEL072-782-8784

発行/伊丹市中心市街地活性化協議会 伊丹市宮ノ前 2-2-2 伊丹商工会議所内
ツアーに関するお問合せ NPO 法人いたみタウンセンターTEL072-775-6727

“チョコのまち”伊丹を歩く

Itami Chocolate Map

伊丹まちあるきマップ[アルコ]

aruco

チョコレートスイーツツアー編

伊丹 チョコレート スイーツ マップ

②ケーキハウス マーレイ

ベルギー産の良質なチョコレートを使った24種類のコレクションや、カカオ豆の産地限定の生チョコレートコレクション等10月～3月まで販売致しております。
☆9:00-20:00 年末年始休
Tel.072-777-7802



①パティスリー アコンパニエ

上質な食材を使い、素材の持ち味を生かしたケーキづくりがこだわります。
☆11:00～21:00 木休
Tel.072-779-2825



④ヒロコーヒー伊丹中央店

自慢のコーヒーとコーヒーに合うケーキで、ごゆっくりお過ごしくださいませ。
☆9:00～22:00 (L.O. 21:30) 無休
Tel.072-782-1077



③白雪ブルワリービレッジ長寿蔵

築200年の酒蔵を改築したレストラン。白雪のお酒や地ビールを味わうことができます。
☆Tel.072-773-1111
(協力：ピュラトスジャパン・松谷化学)



⑥伊丹シティホテル ルフラン

伊丹シティホテル1F「ルフラン」では、ツアーの最後に塩川シェフ特製のチョコスイーツをいただきます。
☆伊丹シティホテル
Tel.072-777-1111



⑤ブーランジェリー グリム

Grimm 特製のチョコクリームをチョコ生地でたっぷり包んだチョコクリームパンは10月～5月の期間限定販売です。
☆8:00-19:00 月休
Tel.072-779-8173



ツアーガイド

ヒロコーヒー

いながわケーキ工房

藤田浩司さん

製菓の国際コンクールWPTC2008 チョコレート細工部門で最高の荣誉に輝いたシェフが、チョコレートの魅力と味わいをたっぷりと語ってくれます。



ピュラトスジャパン (株)

押野宏治さん

チョコの魅力を知り尽くした、チョコのプロ。なんとチョコの本場、ベルギー出身だそうです。ピュラトスは、チョコレート・製菓・製パンの原料をプロフェッショナルの方に提供しています。

