

# 今月のVol.111 気になるスイーツ [MooKEN]



●店舗紹介  
生野区の人気洋菓子店MooKENが、昨年12月に心斎橋に移転オープンしました。看板メニューは一口サイズのシュークリームで、多い時は1日に1000個以上売り上げるそうです。1個売りから販売しているため、観光客やショッピングを楽しむ人たちも、気軽に買って食べることが出来ます。「一つ買って食べてみたらとても美味しかったので、また買いに来ました」と、自宅用や進物、差し入れなどにまとめて購入する人が少なくありません。生野区に店舗を構えていたころのお客さまが、心斎橋に移転後も変わらず足を運んでくれるそうです。「美味しかったから、また食べたいな」と思っていると声をかけてくださるお客さまの言葉や笑顔が、お菓子を作り続ける最大の喜びです」と、オーナーの高田健造さんは満ち足りた表情で話してくださいました。



## 甘味紹介



シュークリーム 1個 50円

キャラメリゼされたクッキータイプの生地はカリッとサクサクした食感です。コクがあるのに甘さを控えた上品なカスタードクリームとあいまって、いくつでも食べられそう。

わらびもち 1パック 500円

黒蜜をかけていただくわらびもちも、もちっとした食感が魅力で、お客さまに「洋菓子店にわらびもち?」といった意外性も含めて大好評です。



フレンチプリン 1個 300円

カスタードをさらに滑らかにしたようなアングレーズソースとキャラメルソースの贅沢な組み合わせ。この魅力にハマるリピーター続出!



キャラメルコーヒーゼリー 1個 300円

ミルクとキャラメル、生クリームを合わせたソースを添えています。ほろ苦い大人好みの風味で、スイーツ好きからも高評価を得ています。



生野南支店お取引先

(有)高田フーズ

オーナー  
高田 健造 様

MooKEN

大阪市中央区心斎橋筋1-5-26  
(リップル興屋ビル)

TEL 06-7223-8396

営業時間/11:00~20:00

定休日/月曜

大阪メトロ御堂筋線・長堀鶴見緑地線  
心斎橋駅⑥出口から徒歩約1分

