

今月のVol.155 気になるスイーツ [MASHIRO]



●店舗紹介

7月末、天王寺駅前にオーブンした、生パイ専門店。「生パイは手仕込み、手折りにこだわり、生地をしつかりと休ませながら丁寧に仕上げています」と話してくださいましたのはオーナーの眞城さん。かつて眞城さんが足しげく通っていたスイーツ店から特別にレシピを伝授していただいたそうです。フレッシュバターを贅沢に使用し、香りと風味がとても豊かな自慢のパイ



生地に、北海道産の生クリームとカスタードクリームを配合したオリジナルのクリームを注文を受けてからたっぷりと詰め込みます。サクサクの軽やかな食感と、ひんやりミルキーで甘さの中にも後味爽やかなクリームとのハーモニーにハマる人続出です。アクセスに便利な駅前店舗なので、朝から人が並ぶことも珍しくない注目のお店です。

甘味紹介

生パイ 1個 440円

香ばしく焼き上げたサクサクのパイ生地の中に、北海道産の生クリームとカスタードクリームを絶妙に配合したオリジナルのミルキーなクリームがたっぷり。クリームはオーダーを受けてから詰めます。甘いのに重くなく、食べ飽きないと、次々とリピーターの心を虜に。



プチ生パイ 1個 180円

一口サイズの生パイ。美味しくて、つつい食べる手が止まらなくなってしまうこと間違いなし。仕事帰りなどに自分用に気軽に買って楽しむ人もいれば、いくつも買って家族や仲間へのおみやげや差し入れという楽しみ方も。



東部市場支店お取引先

MASHIRO
株式会社

代表取締役
眞城 末卓 様

MASHIRO

大阪市天王寺区悲田院町9-21 猪木ビル1階南側 ☎06-6777-3381
営業時間 / 11:00 ~ 22:00
※売り切れ次第終了
定休日 / 無休
※年末年始等休み予定
JR 大阪環状線・大和路線・阪和線
天王寺駅北口から徒歩約1分



せんだぎを持参された方(「せんだぎを見た」でも可)に、ご試食としてプチ生パイ1個を無料で提供します。

Vol.155
クーポン
せんだぎ

26年10月末日まで