今月の気になるスイーツ Vol.156

[メゾン デュ グー ライブ ベーカリー maison du goût LIVE BAKERY]



●店舗紹介

maison du goût LIVE BAKERYは2022年2月、流行の発信地であり、連日、観光客も多く足を運ぶ心斎橋にほど近い駅近の好立地にオープンしました。棚には、国産小麦にこだわって仕立てるオリジナルの食パンなど焼き立てのパンが豊富に並びます。

また、いつ来ても選べる楽しさを感じてもらうため、早朝の仕込みに加えて1日に2回、3回と積極的に焼き増しをして、できるだけ店頭に焼き立てのパンが並ぶように工夫しています。



オーナーシェフの華山さんは「バゲットはフランス産の小麦を使って焼いていますので、リピーターはもちろん、在日や訪日フランス人のお客さまからも『本場の味がする』『懐かしくて美味しい』と、ご好評をいただいています」と話してくださいました。

甘味紹介

クロワッサン　292円

フランスのイズニー社のAOP発酵バターを使用しており、コクがあって風味も豊か。外はパリッ、中はモチッとして美味です。



生ハムとカマンベールのフォカッチャサンド　454円

オリーブオイルをたっぷり使用し、中はモチモチのフォカッチャ生地。ハチミツの風味とカマンベールチーズの好相性が食欲をそそり、食べ応えありの一品です。



クロワッサンシュプリーム カスタード&シュガー　378円

緻密に重ねた64層は、ザクザクの食感が魅力！クロワッサンやデニッシュに力を入れている自信作です。



桜川支店お取引先

maison du goût LIVE BAKERY

オーナーシェフ
華山 倫守 様

maison du goût LIVE BAKERY
（メゾン デュ グー ライブ ベーカリー）

大阪市西区北堀江2-6-6 エルデ北堀江1F
TEL／06-6535-8777
営業時間／8:00~19:00 ※完売次第閉店
定休日／水曜・木曜
大阪メトロ長堀鶴見緑地線西大橋駅③出口から徒歩約3分

インスタグラム

