

今年流行するスイーツは？ 万博発・世界の珍しいお菓子も届きました。

スペシャル
付録
厚紙ピンナップ

Your Go-To Guide Hanako

ようこそ
Aえ! パティスリーへ。

with
Aえ! group

3
March

スイーツ予想図
2026

ミyakミyak登場！ 万博で見つけた世界のスイーツ案内。／ミyakミyakにスイーツインタビュー／第6次ドーナツブーム／アフタヌーンティーで学ぶ伝統菓子／冬だからこそ！ かき氷／あの人にかわいいチョコレートを／和菓子book

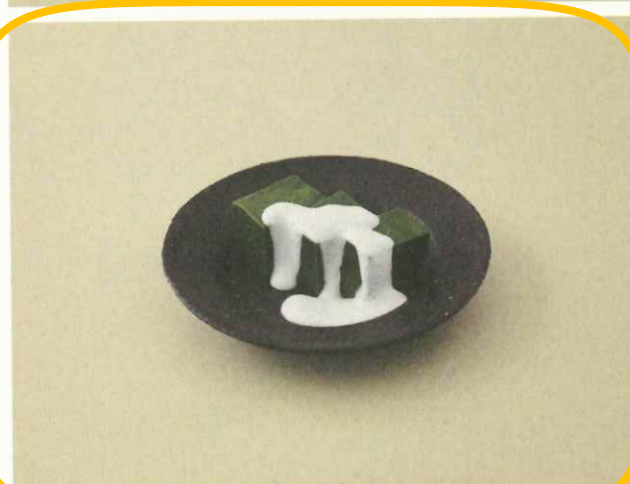
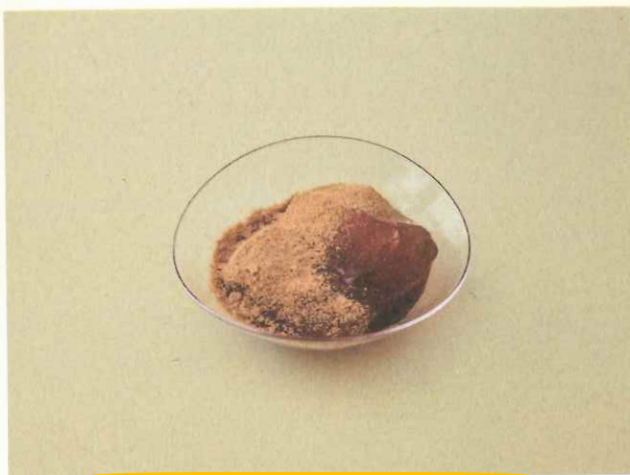


VOL.1253

SWEETS

わらび餅

WARABIMOCCHI



喫茶ベレー

でろん

焙煎香が心地よいきなこで閉じ込める一本の餅。

“ゴーラー”を喰らせるかき氷を中心にぜんざいや水羊羹など甘味をつくる店。一本流したわらび餅はまさに「でろん」と表現したくなる柔らかさ。香ばしいきなこを堪能すべく、付属の黒蜜はつけずに一口どうぞ。「でろん」のテイクアウトは予約不要だが、イートインにはウェブ予約を。1,350円。●東京都品川区荏原1-7-12 コーポサンフラワ1F ④なし 12:00~17:00 (16:00LO、テイクアウト~16:30) 不定休 (@@vellev vellevをチェック)

いったつみとらどう

抹茶のわらび餅

乳の旨みも練り込んだリッチなテクスチャー。

ミシュラン掲載の日本料理店〈神楽坂石かわ〉〈虎白〉の料理人が考案。「椰子の白わらび餅」が名物だが、期間限定の抹茶も必見。むっちりとした餅にチーズクリームソースをかけていただく。情報はInstagram @ittatsumitorado で確認を。4,320円。ウェブ販売を中心に、羽田空港に直売店あり。●東京都大田区羽田空港3-3-2 羽田空港第1ターミナル2F マーケットプレイス HANE DA STAR & LUXE内 ④03-5757-8125 6:00~20:00 無休

赤坂おぎ乃和甘

黒糖わらび餅

王道のわらび餅の中に、異国の味わいを忍ばす。

2020年の開業後すぐにミシュランの星を受けた日本料理店〈赤坂おぎ乃〉のコースの最後を飾る甘味を、さらに極めて提供する。監修する荻野聡士さんは和の食材を大切にしつつ洋の素材にもアンテナを張り、わらび餅にはリキュールで柑橘を香らせたり、メープルシュガーを添えたり。予約推奨。1箱3,300円。●東京都港区虎ノ門2-6-1 虎ノ門ヒルズ ステーションタワーB2 T-MARKET ④03-6205-8611 11:00~20:00 休みは施設に準ずる

ツバメヤ日本橋店

わらび餅

2種の砂糖がコクを生み出す、みずみずしい玉。

次世代の和菓子職人として名を馳せる“まっちゃん”こと町野仁英さんが商品を手がける〈ツバメヤ〉では全3店舗にそれぞれ違うわらび餅が看板商品として並ぶ。最新の日本橋店の品はまさに集大成となる逸品。箱にあふれんばかりのきなこは北海道産とよまさりを採用。中に埋もれる芋のような餅には、沖縄県波照間島産黒糖と鹿児島県種子島産粗糖を合わせる。8切入1,720円。●東京都中央区日本橋3-5-12 ④03-6262-6838 10:00~18:30 火休