

詳細はFacebook イベントページで！

Kobe Sweets Fair

シュークリーム スタンプラリー

2018年3月10日(SAT) - 25日(SUN)

スタンプ5つ集めて
ギフトセットを当ててね！

ネットに掲載されていない
隠れた名店も紹介！！



切り取り線

Kobe Sweets Fair

シュークリーム スタンプラリー

神戸市内のスイーツ店を巡りシュークリームを
食べて5つのスタンプを集めて応募しよう！



2000円相当の美味しいプレゼントが
抽選で10名様に当たります。

応募締切：2018年3月25日 消印有効



- 【注意事項】
- ・所定の台紙以外の別紙の切り貼りは認めません。
 - ・同じ店舗のスタンプは1回の購入につきスタンプは1個となります。また、同じ店舗のスタンプを複数押印して応募することはできません。
 - ・入手した個人情報はスタンプラリー以外には使用いたしません。

可愛い笑顔
待っています！

シュークリームを
美味しく頬張る
あなたの笑顔で
インスタ投稿！

ハッシュタグは
#神戸スイーツフェア

発行：平成30年3月

詳細はwebで
リトル神戸 検索

リトル神戸
六甲アイランドから
“神戸スイーツ”の魅力を発信！

有名神戸スイーツのセレクトショップ。神戸スイーツが味わえるカフェや人気パティシエによるスイーツワークショップの開催など。神戸スイーツを五感で楽しめるスポットです。

☎ 855-7425 ☝ 東灘区向洋町中2-9-1
神戸ファッションプラザ3階 ☎ 10:00-18:00 ☎ 平日・不定

三宮エリア

7 **コム・シノワ** プランジェリー・パティスリー・カフェ
シュー・ア・ラ・ボンバー

お砂糖をまぶしてから焼き上げた香ばしいシュー皮にパニラのクリームがたっぷり入っています。

1個 ¥292 (税込)

☎ 242-1506 ☝ 中央区御幸通 7-1-16
三宮ビル南館地階 ☎ 8:00-19:00 ☎ 水

8 **神戸グーテ本店**
生シュー

甘さ控えめな生クリームがたっぷり。シューパフはさっくり。食べて笑顔がほっこり。

1個 ¥237 (税込)

☎ 391-3484 ☝ 中央区三宮町 1-10-1
さんちか7番街スイーツメイト内 ☎ 10:00-20:00 ☎ 第三水曜日 ※3月は22日(木)

9 **パティスリートゥーストゥース**
PÂTISSERIE TOOTH TOOTH 本店
シューパリジャン

TOOTH TOOTHのシュークリーム

1個 ¥281 (税込)

☎ 334-1350 ☝ 中央区三宮町 1-4-11
ラティス三宮 1F/2F ☎ 10:00-21:00 ☎ 不定

10 **神戸洋菓子ボックス 三宮店**
神戸産を使った
クッキーシュー

クッキー生地を乗せたシュークリームの中に、神戸産の苺と、ふわとしたカスタードクリームを絞った、酸味と甘みを絶妙に合わせた限定シュークリームです。

1個 ¥250 (税込)

☎ 391-3955 ☝ 中央区三宮町 2-6-3 ☎ 11:00-20:00 ☎ なし

北野エリア

1 **カフェ ベーネ**
café Bene!
シュークリーム

神戸製菓専門学校直営店のバニラビーンズ入りクリームたっぷり満足度100%のボリュームです！！

1個 ¥183 (税込)

☎ 221-5151 ☝ 中央区加納町 2-5-1
神戸製菓専門学校 1F ☎ 10:30-19:30 ☎ 火

2 **ルシオル**
LUCIOLE
シュークリーム

生地の中には濃厚なのに食べやすいカスタードクリームがたっぷり。シュー生地の上にはアーモンドを振りかけました。食感の違いをお楽しみください。

1個 ¥302 (税込)

☎ 272-3366 ☝ 中央区二宮町 4-20-5 ☎ 10:00-18:00 ☎ なし

3 **スイーツ&ベーカリー**
ル・パン神戸北野
北野シュークリーム

しっかりと焼きこんだクッキーシューの中にマダガスカル産バニラビーンズ、兵庫県姫路市夢前町の七福餅を贅沢に使用したカスタードクリームをたっぷり詰め込みました。コクがありながらも、口当たりが良く食べやすいシュークリームです。

1個 ¥280 (税込)

☎ 251-3800 ☝ 中央区山本通 2-7-4 ☎ 8:00-19:00 ☎ なし

4 **パティスリーグレゴリー・コレ**
シューアラクレーム

パリッと焼き上げた皮に、パニラが香るオリジナルレシピのクリームパティシエールと48%のココの生クリームをダブルで絞りました。

1個 ¥378 (税込)

☎ 200-4351 ☝ 中央区山本通 2-3-5 ☎ 10:30-19:30 ☎ 水

5 **イズベーカーリー北野坂店**
パン屋さんのシュークリーム

シュー生地ではなく、パン屋さんオリジナルの風味豊かなアーモンドで作ったシュー生地と生クリームを独自に配合した極上のクリームをたっぷり使用！

1個 ¥172 (税込)

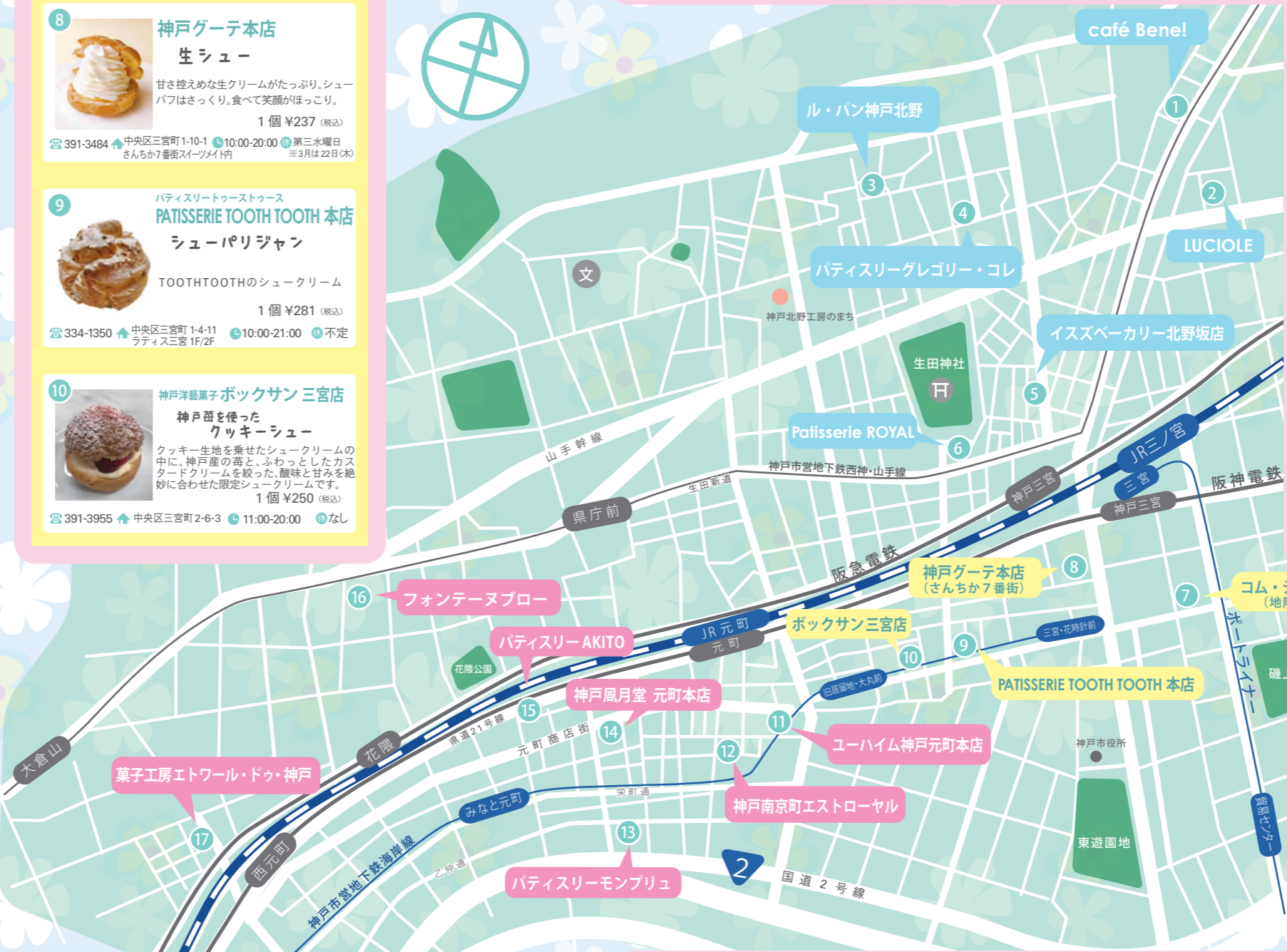
☎ 391-3963 ☝ 中央区中山手通 1-8-18 ☎ 10:00-23:00 ☎ なし (金・土・日・祝・祝・祝)

6 **パティスリーロイヤル**
Patisserie ROYAL
シュークリーム

創業71年の伝統と技術で作るシュークリームは、材料にこだわりパリッとした皮と軽くてコクのあるカスタードクリームが特徴です。

1個 ¥216 (税込)

☎ 331-5628 ☝ 中央区下山手通 1-1-12 ☎ 11:30-24:00 ☎ 日(月祝の場合)は翌日休



元町エリア

11 **ユーハイム神戸元町本店**
ダブルシュークリーム

北海道産の上質なバターを加えてココをだし、ゼラチンを使用せず口当たり軽く仕上げたこだわりのカスタードクリームとなめらかな純生クリームを重ね、香ばしいローストアーモンドを乗せました。

1個 ¥270 (税込)

☎ 333-6868 ☝ 中央区元町通 1-4-13 ☎ 10:00-20:00 ☎ 水(祝日の場合)営業

12 **神戸南京町エストロイヤル**
シュー・ア・ラ・クレーム

創業当時から30年、天然のバニラビーンズで練り上げたカスタードを使用しており、あっさりながらしっかりとココのある一品です。

1個 ¥205 (税込)

☎ 391-5063 ☝ 中央区栄町通 1-3-16 ☎ 10:00-19:00 ☎ 月(祝日の場合)は翌日に振替
チャイナコートビル

13 **パティスリーモンブリュ**
シュー・ア・ラ・クレーム

カリッと焼き上げたシュー生地、こだわりのカスタードと生クリームをざっくりと混ぜたシュークリーム。

1個 ¥346 (税込)

☎ 321-1048 ☝ 中央区海岸通 3-1-17 ☎ 10:00-19:00 ☎ 火曜日及び第三水曜日

16 **フォンテーヌブロー**
シュークリーム

カスタードクリームに生クリームを少し加えてなめらかにしました。バニラビーンズたっぷりの香り豊かなシュークリームです。

1個 ¥150 (税込)

☎ 321-1048 ☝ 中央区花隈町 33-12 ☎ 10:00-21:00 ☎ 火

14 **神戸風月堂 元町本店**
元町パイシュー

さくさくのパイシューの中には、カスタードクリームと生クリームのダブルのおいしさをサンドしました。旬のいちごでアクセント。春のおいしさを楽しんでいただけます。

1個 ¥389 (税込)

☎ 321-5598 ☝ 中央区元町通 3-3-10 ☎ 10:00-19:00 ☎ 元旦

17 **菓子工房エトワール・ドゥ・神戸**
シューバルカノ

しっかりと焼き上げたサクサクのパイシュー生地、パニラが香るたっぷりのカスタードクリーム。

1個 ¥260 (税込)

☎ 351-0147 ☝ 中央区北長狭通 8-7-2
ハミングコート 1F ☎ 10:00-20:30 ☎ 水

15 **パティスリーAKITO**
シュークリーム

アーモンドを散らしたシュー皮と濃厚なカスタードクリームの組み合わせ。シンプルですがボリュームのあるシュークリームです。

1個 ¥216 (税込)

☎ 332-3620 ☝ 中央区元町通 3-17-6 ☎ 10:00-19:00 ☎ 火

※店舗詳細について 所在地の「兵庫県神戸市」までの表記と、電話番号の市外局番(078)は省略しております。※平成30年2月の情報を掲載しております。

18 四季の洋菓子そよぎ
すずらんシュー
 コクのある卵“赤穂の源”で作ったシュー生地。生地に喜界島粗糖を使ったカスタードクリームたっぷりのシュークリームです。
 1個 ¥160 (税込)
 ☎ 594-1255 ▲ 北区北五葉 1-1-37 🕒 9:00-20:00 📅 月(祝日の場合は翌日休み)

23 ラリベルテ LA LIBERTE
シュークリーム
 当店ではサクサクを味わってもらうために、注文が入ってからクリームを詰めて提供します。
 1個 ¥216 (税込)
 ☎ 766-5515 ▲ 兵庫区塚本通 5-2-16 🕒 10:00-20:00 📅 なし (臨時休業あり)

28 街の洋菓子店 you+me ユメ
ユメクロ
 シュークリームでは珍しいクロワッサンのシュークリームです！
 1個 ¥160 (税込)
 ☎ 577-0620 ▲ 兵庫区下沢通 2-2-19 🕒 9:30-20:00 📅 不定 (売切れた場合早めに閉店することもあり)

32 神戸齋藤珈琲店
クッキーシュークリーム
 クッキーをのせて焼いたサクとしたシュー皮に、毎日手炊きしているカスタードクリームを生クリームと合わせてたっぷりつけています。
 1個 ¥194 (税込)
 ☎ 881-1515 ▲ 灘区王子町 1-3-16 🕒 7:30-19:30 📅 水 (他月1回 火曜休み)

36 アトリエ・ミニョネット
シューアラクリーム
 しっかりと焼いた生地にバニラビーンズをたっぷり使った濃厚なカスタードクリームを詰めました。
 1個 ¥232 (税込)
 ☎ 882-1181 ▲ 灘区岩屋北町 5-1-11-1F 🕒 10:00-20:00 📅 月 ※3月15日より参加

40 エミル ツッカーベッカー Emil Zuckerbäcker
パリッとシュー
 ヨーロッパの作り方を踏襲し、パリパリの生地をのせて焼き上げた本場スタイルのシュークリームです。弾けるような食感が人気です。
 1個 ¥216 (税込)
 ☎ 843-1880 ▲ 灘区日尾町 2-3-17 🕒 10:30-19:30 📅 水・第1木

19 パティスリー エンゼル
シュークリーム
 当店ではサクサクを味わってもらうために、注文が入ってからクリームを詰めて提供します。
 1個 ¥216 (税込)
 ☎ 766-5515 ▲ 兵庫区塚本通 5-2-16 🕒 9:00-20:00 📅 なし (臨時休業あり)

24 モンブラン KOBE 兵庫店
生カスタードパイシュー
 シュー生地をパイで包んで焼き上げた、パリパリシューに滑らかなバニラ風味のカスタードクリームを詰め込みました。誰からも愛される逸品です。
 1個 ¥195 (税込)
 ☎ 578-3386 ▲ 兵庫区駅南通 5-3-7 🕒 9:00-21:00 📅 元日 (JR兵庫駅構内)

29 菓子工房 mana
パイシュー (冬季1日20限定)
 こたわりの安心厳選素材。発酵バターの手作りパイでぐるっと包まれた木次ノンホモ牛乳たっぷりの皮や平飼卵、有機砂糖の濃厚クリームは、ボリューム満点！
 1個 ¥400 (税込)
 ☎ 575-0311 ▲ 兵庫区湊町 4-2-26 🕒 10:00-18:00 📅 金曜のみ営業

33 ケーキハウス ブローニュの森
シュークリーム
 朝蒸き上げたカスタードクリームに特製の生クリームを混ぜてなめらかな食感に仕上げています。
 1個 ¥150 (税込)
 ☎ 241-3807 ▲ 中央区中島通 1丁目 3-10 🕒 9:00-19:00 📅 不定

37 ぴらにやカフェ
ぺろりんシュークリーム
 お客様の心をガブリでおなじみ、ぴらにやカフェの人気スイーツ、ぺろりんシュークリーム1パリッととしたシュー皮とトロリとしたカスタード！ぺろりと食べられます！
 1個 ¥250 (税込)
 ☎ 090-3711-5637 ▲ 中央区筒井町 3-2-13 🕒 11:00-20:00 📅 不定 (春日野道商店街4番街)

41 洋菓子の店 ロアール
クリーム シュケット
 そのまま食べてもおいしいシュケットにこだわりの生クリームとチョコ生クリームがたっぷり詰まった。ココロかわいいうミニシュケットたちです。
 1皿 ¥345 (税込)
 ☎ 821-0391 ▲ 灘区森後町 2-3-21 🕒 10:00-19:00 📅 木

20 パティスリードゥ patisserie ドゥ
シュークリーム
 低温殺菌牛乳とバニラビーンズを使用した濃厚クリームが抜群
 1個 ¥205 (税込)
 ☎ 643-8832 ▲ 長田区長田町 9-3-4 🕒 10:00-19:30 📅 火

25 パティスリィビスキュイ
シューアラクレーム
 パラノーズを使用して、血糖値の上昇を抑制し、脂肪が付きにくいスローカロリースイーツ。濃縮乳、氷砂糖などを使用した上品な甘さとコクがあります。
 1個 ¥150 (税込)
 ☎ 512-0071 ▲ 兵庫区駅前通 5-3-30 🕒 10:00-20:00 📅 火

30 パティスリーミュウミュウ
シュー・ア・ラ・クレーム
 純生クリームとカスタードクリームの間にエグロワイヤル卵とミネラルたっぷりの粗糖を使ったプリンを包み込み、三層のクリームで柔らかさの変化を楽しめる人気商品です。
 1個 ¥228 (税込)
 ☎ 861-5461 ▲ 灘区岸地通 1-8-7 🕒 10:00-19:00 📅 月(祝日営業)

34 パティスリーアルレット
シュークリーム
 濃厚なカスタードクリームとふんわり生クリームをぎゅぎゅ混ぜて混ぜ切らずに合わせたとろりとふわふわの両方を楽しめるシュークリームです。
 1個 ¥160 (税込)
 ☎ 271-2288 ▲ 中央区龍池通 3-1-9 🕒 10:00-19:00 📅 毎月9.19.29日

38 アンファン・シャントウール
生シュークリーム
 バターとミルクの香り豊かなシュー生地。パリパリとした生地にカスタードをたっぷり詰め、3種類の生クリームをホイップしてトッピング♪
 1個 ¥216 (税込)
 ☎ 881-3334 ▲ 灘区篠原本町 2-4-19 🕒 7:00-20:00 📅 火

42 パティスリーキタムラ
シューパリジャン
 しっかりと焼き込んだシュー生地に、カスタードと九州産のあっさりした生クリームのWクリームをたっぷり絞り込みました。
 1個 ¥194 (税込)
 ☎ 203-7784 ▲ 灘区篠原南町 3-3-11 🕒 8:00-18:00 📅 火 (他月1回不定休)

21 パティスリーサンク Patisserie Cinq
シュークリーム
 カリカリのシュー生地に自慢のカスタードクリームをたっぷり絞った当店の一番の人気商品です。
 1個 ¥194 (税込)
 ☎ 594-1255 ▲ 長田区神楽町 3-7-4-1階 🕒 10:00-17:00 📅 日・月 不定休

26 マコリーヌコウベ Macoline KOBE
シューアラクレーム
 シュー・スウェドゥフ(スヴェーデン風)をマコリーヌ風にアレンジしためずらしいサブレ掛けシューアラクレーム。サブレの食感とミルク・カスタードの対比が絶妙。
 1個 ¥216 (税込)
 ☎ 587-8500 ▲ 兵庫区湊町 4-1-3 🕒 10:00-19:00 📅 水 (但し3/14は営業)

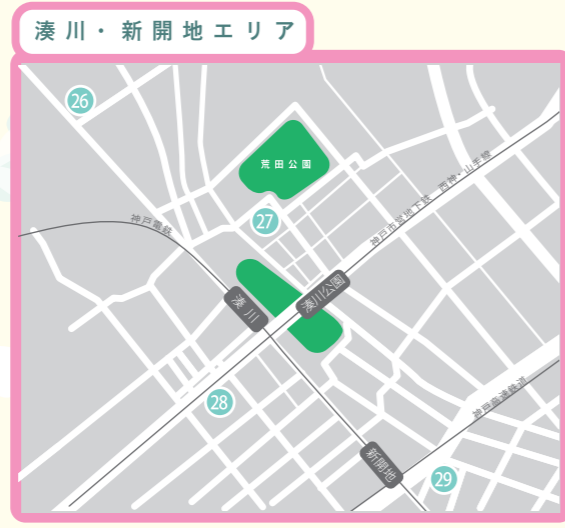
31 洋菓子店レーヴァンデュース
シュー・ア・ラ・クレーム
 シュー皮はフランスパンの薄力粉を使用。北海道産牛乳で作ったカスタードクリームに生クリームを配合しております。
 1個 ¥192 (税込)
 ☎ 882-5568 ▲ 灘区水道筋 5-2-10 🕒 10:30-19:00 📅 水・不定 (ハイマート王子公園 A-101)

35 アールディブリュス RD+
シュークリーム
 アーモンドが香ばしいしっかりとした生地に、クリームはカスタードと生クリームを合わせた、ボリュームたっぷりのシュークリームです。
 1個 ¥189 (税込)
 ☎ 766-7639 ▲ 中央区臨浜町 1-3 🕒 10:00-20:00 📅 火 (ルネシティ臨浜町 3-103)

39 プルチーノ
ながいシュー
 エクレアタイプのクッキーシューです。中にアケセントにサワーチェリー生クリームとカスタードの二層です。
 1個 ¥270 (税込)
 ☎ 856-0777 ▲ 灘区森後町 1-3-19 🕒 11:00-19:00 📅 月・火 (リトルプラザ六甲ビル1F)

43 グランラボ
グランシュー
 北海道産生クリーム、牛乳を使い濃厚でいて軽いシュークリーム。数々の雑誌で1位になりました。
 1個 ¥162 (税込)
 ☎ 223-3586 ▲ 灘区桜口町 5-1-1-125 🕒 10:00-19:00 📅 水

※店舗詳細について 所在地の「兵庫県神戸市」までの表記と、電話番号の市外局番(078)は省略しております。※平成30年2月の情報を掲載しております。



お手数ですが
62円切手を
貼ってお送り
ください。

658-0015

★3月25日消印有効

神戸市東灘区本山南町8-6-26
東神戸センタービル9F

株式会社ジェイコムウエスト
シュークリームスタンプラリー係

フリガナ			
氏名		年齢	歳
住所	〒		

問い合わせ (11:00~19:00)
080-5703-3159 担当: 浜田