

今月の Vol.126
気になるスイーツ
[浪芳庵 本店]

●店舗紹介
浪芳庵は、1858（安政5）年の江戸時代に創業した老舗です。お客さまにできたての美味しさを味わっていただきたいという思いから、工房に併設する現在の場所に本店を構えたのは7年前。7年前には緑の庭が広がる趣ある造りの店舗へとリニューアルしました。

1階カフェは完全予約制で、内装は薪をくべる本格的な暖炉を備えた贅沢な大人の隠れ家的空間。足を踏み入れた瞬間、都会の喧騒から開放されます。

「私たちが目指すのは、脳が美味しいと感じるお菓子づくりです。おしゃれな内装や、スタッフの声かけでつくり出される空気感など、五感すべてで美味しさを至福を感じていただきたいと思っています」と、二代目社長の井上文孝さん。炙りみたらしの団子を焼くため、備長炭の中でも最高品質と誉れの高い紀州備長炭を使用しているのも、そんなこだわりのひとつです。

なお、2階カフェスペースは予約なしで利用できます。



甘味紹介

炙りみたらし〜3本セットバナリアイス添え〜 1,815円

併設の工房で職人が炭火で直に炙った団子に、利尻産の昆布だしと湯浅産のたまり醤油を煮詰めたタレをたっぷり絡めていただきます。バナリアイスにもそのタレをかけてお召し上がりください。



日本橋支店お取引先

浪芳庵
株式会社

代表取締役
井上文孝様

なみよしあん
浪芳庵 本店

大阪市浪速区敷津東1-7-31
TEL 06-6641-5886
営業時間／平日 11:00～17:00
土曜・日曜・祝日 11:00～17:30
定休日／不定休 月2～8日程度休業
※公式サイトのお知らせにてご案内
(1階カフェは完全予約制)
大阪メトロ御堂筋線・四つ橋線大国町駅①出口から北東へ徒歩約5分



苺大福 1個 486円

数あるフルーツ大福の中でも人気の高い苺大福。その日もっとも美味しく大福に適しているとプロの目利きが厳選した苺のみ使用し作っています。



栗ごろごろどら焼き 1個 486円

口溶けの良い白餡と、ごろごろ入った大きな栗、そして大分県の名産卵である「蘭王」を100%使った生地のしっとりふわふわ食感、卵の風味、上品な甘みが感じられます。



公式ホームページ▶



インスタグラム▶