



小牧市制70周年記念事業として、7月5日、6日に行われる「第66期王位戦七番勝負第1局 こまき対局」の「こまき勝負おやつ」候補8品を特集しました。皆さんも「こまき勝負おやつ」候補を食べて、小牧を応援してみませんか。

洋菓子部門

「こまき勝負おやつ」候補 市民の皆さんの推しは、どのおやつ？



フルーツいっぱいのさっぱりとしたゼリーと濃厚なババロアのバランスが良く、後をひく味わいでとても美味しいです。フルーツの酸味がアクセントとなり、甘いだけではないおやつとなっています。

ヤオカネ

住所:小牧3-182
電話:76-2037
営業時間:8:00~18:00
定休日:年中無休



① 極ミックス&名古屋コーチンババロア

創業115年の老舗果物屋が手掛ける「極ミックス&名古屋コーチンババロア」。小牧発祥の名古屋コーチンの卵でババロアを作り、パイナップル、オレンジ、キウイなどみずみずしい果物をゼリーの中に閉じ込めました。ゼリー部分はアガーを使い、喉越しの良いプルプル食感に仕上げられています。当店自慢の逸品をぜひお楽しみください。

660円 (店内飲食)
648円 (テイクアウト)



ふわっふわのロールケーキの生地に濃厚な篠岡の桃のジュレとマンゴーの味がとてもさわやかで、食べた瞬間口いっぱいにフルーツの美味しさが広がります。季節を問わず美味しく食べられるケーキ。

ノエル・ド・ティオ

住所:小牧3-556 ルミナスツインズ南館
電話:75-5820 (カフェ:77-5720)
営業時間:店舗 9:00~19:00
カフェ 10:00~17:00
※土曜日・日曜日は9:00~
定休日:火曜日(祝日は営業)、第1・3木曜日



② 名古屋コーチン卵使用の篠岡の桃ジュレフルーツロールケーキ

名古屋コーチンの卵をふんだんに使用したふんわり生地に篠岡の桃(入荷により変更)とマンゴーをさっぱり生クリームで巻きました。



1,200円 (店内飲食)
テイクアウトの場合はロールケーキのみ
1カット 486円、1本 1,944円



モンブランのコク、プリンのやさしい甘さ、四万十栗の香ばしさ、ふんわりシフォンが口の中で絶妙なバランス!バターが濃厚で可愛いクッキーも美味しいアクセント。

くんねこカフェ

住所:小木東1-260
電話:48-5355
営業時間:10:00~19:00
※カフェは9:00~16:00(L.O.15:00)
定休日:火曜日(祝日の場合は翌日)



③ 名古屋コーチン発祥の地 小牧山城石垣栗石シフォンぷりんモンブラン市制70周年記念byくんねこ

チャート層の小牧山をイメージしたプリン層は、名古屋コーチンの卵プリンの格別な黄身の風味を逃さないようふわしゅわシフォンケーキで閉じ込めました。小牧山城石垣栗石をイメージし、高級四万十栗を使用した1ミリの極細モンブランを手絞り、栗を散りばめました。こまちんクッキーも美味。



864円 (テイクアウトのみ)



サクサクパイとモンブラン、ムースの3種類の味とさまざまな食感が楽しめて、見た目も華やか、味も大満足な一品です。プルプルのムースとジュレは抹茶の味が濃く、フルーツと黒蜜ソースで、また違った味わいが楽しめます。

名鉄小牧ホテル カフェアザレア

住所:中央1-260
電話:75-9533
定休日:年中無休
営業時間:11:00~18:00(L.O.17:30)
※月曜日のみ限定メニューでの営業



小牧山をイメージしたモンブラン。栗を生クリームで包み上から抹茶クリームを絞ってあります。上から信長ゆかりの金平糖を散らし、まわりに小牧山城の石垣をイメージした抹茶のクランブルを散りばめました。グラスの中は抹茶のジュレ、ムースとバニラのムースです。

④ 小牧山モンブラン



800円 (店内飲食のみ)

和菓子部門

SHIRUKOTTE本店または、松永製菓オンラインショップ（右記二次元コードより）で販売



和洋の味わいが絶妙にマッチし、クリームとビスケットのふんわりした食感につぶ小豆がアクセントになっています。ボリュームで大満足の食べ応え。緑茶にもコーヒーにも合う上品なお菓子です。手土産にもぴったり。

松永製菓 SHIRUKOTTE

住所：西之島350-1
電話：54-1371
営業時間：10:00～18:00
カフェ10:30～17:30
定休日：水曜日



5個入り 1,188円

⑤ 生しるこサンド つぶあん

半世紀以上愛され続けるロングセラー商品「生しるこサンド」のプレミアムラインとして2015年に「生しるこサンド」が誕生。しっとりとしたビスケットに、あんこのクリームと北海道産かのこ豆をサンドした贅沢な味わいが特徴です。片手でも食べやすく、あんこ×ビスケットの和洋折衷スイーツです。



白とピンク、緑のコントラストが目を引きま。あと味がとてもさわやか。口いっぱいに広がる桃の香りが楽しめます。

桃の館

住所：北名古屋市政成寺中道88
電話：0568-22-3232



テイクアウトのみで、下記の場所・方法で購入できます。

- ・桃花亭オンラインショップ（上記二次元コードより）
※3個入り、6個入りの販売
- ・グリーンセンター桃花台店
（高根2-7-2）※1個から販売
- ・ファーマーズマーケットぐうぴいひろば
（春日井市松本町1-1-1）※1個から販売

⑥ 小牧篠岡 桃福



1個 270円
3個入り 972円（箱入）

25年以上愛される桃花亭看板商品『甘酸っぱい、小牧篠岡産のこもも』の美味しさを堪能できる「小牧篠岡 桃福」。芯まで柔らかくした酸味と甘みが絶妙な『こもも』をやさしい甘さの紅餡と、やわらかな羽二重餅で包み、ひと口で3つの食感と味わいを楽しめる逸品です。爽やかな『こもも』の酸味と甘さ控えめの餡が絶妙な大福です。



甘さ控えめの粒あんとしるこクリームがシフォンケーキの味とピッタリ合い、互いの味を打ち消すことなく際立たせています。桃のわらび餅はプルプル食感!

くんねこカフェ

住所：小木東1-260
電話：48-5355
営業時間：10:00～19:00
※カフェは9:00～16:00(L.O.15:00)
定休日：火曜日（祝日の場合は翌日）



⑦ 米粉の名古屋コーチンシフォン小豆バターサンド ～桃の小牧わらび餅添え～



1,045円（店内飲食）
1,026円（テイクアウト）

小牧市産名古屋コーチンの卵と特別栽培米の米粉100%を使用した添加物不使用のふわふわのシフォンケーキに、小豆と北海道よつ葉バターを純白高級大牟田純生クリームで挟みました。わらび餅は、小牧市内で製造されたわらび粉と小牧産の桃で作った上品な逸品。ほんのり香る桃のわらび餅と米粉シフォンサンドの相性は抜群です。

⑧ 名古屋コーチン 千なり



1個 226円

おいしい甘さの黄身餡を、ふんわりしっとり皮の両口屋是清の代表銘菓「千なり」にこまちゃんの焼き印を打ち可愛らしく仕上げました。

創業400年余、尾張を代表する老舗御菓子所が、小牧発祥である名古屋コーチンの卵を使用した。名古屋コーチンの黄身を使用した優

小牧工場売店限定販売



こまちゃんの可愛い焼き印に、どこから食べようか迷ってしまいます。ふんわりとした皮に甘い香り、濃厚な名古屋コーチンの黄身餡がベストマッチ。定番の千なりとは全く違う洋風の味が楽しめます。小牧土産として活躍しそうです。

両口屋是清 小牧工場売店

住所：間々字浦通り18
電話：77-2308
営業時間：9:00～17:00
定休日：日曜日



※表示価格は税込み価格になります。各店舗の最新情報は店舗ホームページをご確認ください。

ぜひ、食べて小牧を盛り上げてください!