

酒造メーカーを応援したい！「酔わせるケーキ」「ほろ苦モカロール」 お酒がすすむ大人のスイーツが大阪・淀屋橋駅に



スパダパティスリー（株式会社タカシ イトウ）は7月22日より日数限定で京阪電車 淀屋橋駅構内「SWEETSBOX 淀屋橋店」に出店します。スパダパティスリーは大阪府箕面市の人気スイーツ店「ハートフル」を経営するパティシエ・伊藤隆（いとう たかし）が新たに展開するスイーツブランド。「大人のスイーツ」をコンセプトとし、確かな素材、豊かな味わい、洗練されたビジュアルにこだわって丁寧に手作りしています。特に今回のラインナップはコロナ禍で苦境にある酒造メーカーを応援したいという伊藤の思いから、お酒と一緒に楽しむ、ついつい「もう一杯」とおかわりしてしまうようなテイストのスイーツが盛りだくさんです。

「ムース ショコラ ピスターシュ」 (580円)



国産ウイスキー使用。ベルギー産スイートチョコにカカオ100%カカオマスを含ませた香り高いムースショコラ、シチリア産ピスタチオを使用したクレームブリュレとブラッドオレンジを合わせました。

☆おすすめのお酒…ウイスキー、麦焼酎

「ミルキーモカロール」 (1380円)



ミルキーなほろ苦モカロール。大人限定のビターパウダーをふりかけてお召し上がり下さい。残ったビターパウダーはバターたっぷりのトーストにふりかけるのがオススメ！

☆おすすめのお酒…ビール、ウイスキー、麦焼酎

「ミルキーフロマージュ」 (1380円)



レアチーズケーキをふんわり生地で巻きこみました。ライチを用いた華やかに香るルージュパウダーをふりかけてお召し上がりください。

☆おすすめのお酒…白ワイン、芋焼酎

「プレミアムピスタチオチーズ」 (630円)



スペイン産の軽やかなクリームチーズにシチリア産のピスタチオを合わせたスパダパティスリーのイチオシケーキです。

☆おすすめのお酒…赤ワイン、日本酒



伊藤隆より

「"ふだんケーキを食べない人にも気に入っていただけるような上質で豊かな味わいのスイーツを提供したい"

僕が長年温め続けていたアイデアが、スパダパティスリーという形になっていよいよ本格始動します。今回出品する商品のラインナップには"酒造メーカーを応援したい"という思いが込められています。僕はお酒を飲むことが好きなのですが、現在コロナ禍の影響で苦境にある酒造メーカー、酒販店の方たちの姿を見て、パティシエとしてなにか出来る事はないだろうかと考えた結果です。ぜひ多くの方にグラス片手にスパダパティスリーのスイーツを楽しんでいただきたいと思います。」

オーナーパティシエ 伊藤 隆 (いとう たかし)

1977年2月18日生まれ。大阪府茨木市出身。

1996年、辻製菓専門学校を卒業。製菓店「ル・プレジダン」のシェフパティシエ、チョコレートメーカーの商品開発担当、製菓学校の教員を経て2011年、大阪府箕面市にハートフルを開業。現在は西宿本店、彩都店、大阪大学箕面船場キャンパス店の3店舗を展開している。昨年4月、コロナ基金に寄付するため開発した「アマビエクッキー」がメディアで脚光を浴びた。

スパダパティスリー出店について

【出店会場】

大阪市中央区 京阪電車 淀屋橋駅 西改札口 出てスグ

SWEETSBOX 淀屋橋

【出店期間】

2021年7月22日～28日

【営業時間】

11時～21時（最終日は20時迄）

【運営会社】

株式会社タカシ イトウ

代表 伊藤 隆

所在地 〒562-0034 大阪府箕面市西宿 3-16-1-101 西宿ファミリーハイツ 101

公式サイト <https://www.sweet-heartful.jp/>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社タカシ イトウ

広報担当 小松原

TEL 090-2191-4524

MAIL lazyart.official@gmail.com