



金・土曜のみオープンする
タルト&キッシュ専門店

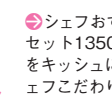
季節の生タルト
1個410円〜

濃厚なカスタードクリームに季節のフルーツをふんだんにのせた生タルト。通年販売のチーズタルト(手前右)のほか、季節のタルトが10種以上揃う



こちらのメニューにもキュン♪

④一番人気の生タルト・モンブラン561円。冬〜初春はイチゴを使ったものが並ぶ予定



⑤シェフおすすめキッシュ3種セット1350円。フレンチの技をキッシュに落とし込んだ、シェフこだわりのメニュー



芥川町

●こうえんと、たと公園と、タルト

「近隣の芥川桜堤公園でタルトを食べてほしい」という思いが店名に込められたタルトとキッシュの専門店。オーナーシェフがフランス料理などで培った技術を駆使して作る、独創性豊かな逸品を味わおう。

☎090-8199-7894 MAP P29B3

③芥川町4-20-6 ④バス停高槻橋から徒歩4分 ⑤12〜17時(売切れ次第終了) ⑥月〜木曜、日曜 ⑦周辺の有料駐車場を利用

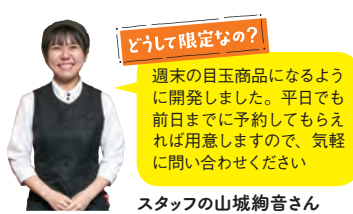


⑧店頭販売は金・土曜のみ。タルトはネット販売でも購入可

金・土・日曜、祝日限定の
ほろ苦い黒色サツ



①金・土・日曜、祝日の午後から並ぶ黒のサブレ1個190円。サブレ生地をのせて焼いたカカオのシュー生地の中に、ガナッシュチョコクリームがたっぷり、ほろ苦い大人の味わい



どうして限定なの?

週末の目玉商品になるように開発しました。平日でも前日までに予約してもらえれば用意しますので、気軽に問い合わせください

スタッフの山城純音さん

城北町

●どえる たかつてん
ドエル 高槻店

常時30種以上の彩り鮮やかなケーキが並ぶ。繊細なサブレ生地で甘さ控えめのクリームを包んだシューサブレ160円など、リーズナブルな価格も長年愛される理由の一つ。

☎072-676-2202 MAP P28D3

③城北町2-4-1 ファイブプラザ1階 ④阪急高槻市駅から徒歩5分 ⑤8時〜20時45分 ⑥無休 ⑦周辺の有料駐車場を利用

21

13

ご存知おしゃれ店の
映えメニューにキュン♪

市外の人に自慢したくなる
高槻を代表する映えスイーツがこちら!

華やかな見た目にワクワク♡
季節のタルトプレート



①メインのタルトやケーキを選ぶケーキ&バイクプレート1430円〜(ドリンク付)



②10種以上の焼き菓子やケーキ、タルトはテイクアウトOK

カフェプレート1580円(ドリンク付)
季節のフルーツを使ったタルトに、スコーンサンドなどを添えた贅沢プレート。ドリンクはプラス100円でアールグレイティーラテに変更可能 ※提供は12時〜

③ローストビーフのスムーロープレート1180円。ドリンクセットは1480円

芥川町

●ろっか あんど ふれんず

ROCCA & FRIENDS

精製されていない沖縄県産のきび糖など、厳選素材の風味を生かした焼き菓子やスイーツが自慢の人気カフェ。ワクワクするような色や香りもすべて天然のものを使用する。

☎070-5431-2907 MAP P29C2

③芥川町1-15-15 UIビル2階 ④JR高槻駅から徒歩4分 ⑤11〜17時(16時30分LO) ⑥月・金曜(祝日の場合翌日) ⑦周辺の有料駐車場を利用

スイーツ&ペーグル
“週末限定”を狙い撃ち

14

どうして限定なの?

より深いフランス菓子を提供するため、勉強をしているからです。オープン当初からレシピもかなり変えて、洗練されてきたと思います!



オーナーの伊東姉妹

屋ごろには売り切れる
金・土・日曜限定のフランス菓子



⑧通年販売のモンブラン648円(中)、ガトーフロマージュ518円(右)、季節のフルーツを使ったショートケーキ648円(左)など、約10種がショーケースに並ぶ

どうして限定なの?

②5種のペーグルはもちもち柔らかい食感が自慢。プレーン240円(奥)のほか、チョコ(中左)、ベーコンチーズ(中右)、こがしミルクキャラメル(手前左)、抹茶あずき(手前右)は各280円



店主の太田孝弘さん

高垣町

●ペーカリー ぶらうん くらーべー

BAKERY Brown Clover

京都の人気ペーカリーで修業した店主が、地元高槻で独立。ハード系から菓子パンまで全55種、土・日曜限定販売のペーグルも合わせると60種も揃い、どれも絶品と評判。

☎なし MAP P28F3

③高垣町45-3 ④バス停野田から徒歩5分 ⑤8時30分〜19時(売切れ次第終了) ⑥火曜、不定休 ⑦3台



もちもちパンに
ふわふわ玉子が相性抜群

①ふわふわ玉子サンドイッチ745円(サラダ、ドリンク付)は、卵を3個使用したモーニングメニュー ②メイン1種とその日のデリ2〜3種を選ぶランチセット1260円〜

北園町

●イーとリー さん

eatery SUN

いつもよりちょっと贅沢な朝ごはん、おいしい”と”楽しい”気持ちで一日をスタートできるカフェ。モーニングのメインはパンや和食、スープなど4種から選べる。飾られる店内

☎072-628-7443 MAP P28D2

③北園町3-3 2階 ④JR高槻駅から徒歩6分 ⑤9〜17時(モーニングは〜11時) ⑥木曜、ほか不定休あり ⑦周辺の有料駐車場を利用

富田丘町

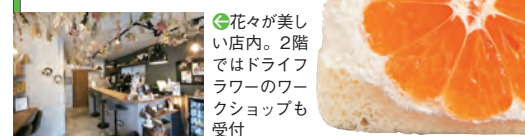
●ふらわー かふえ ふらつとぶらす

flower cafe Flat+

“フラットな暮らしをちょっとプラスに”がコンセプトのカフェ。2階がドライフラワー専門店だから誕生した、花をモチーフにしたサンドイッチが人気。

☎070-8579-2330 MAP P29A3

③富田丘町13-17 ④JR摂津富田駅から徒歩7分 ⑤11〜18時(17時30分LO)。たまごサンドのみ17時LO ⑥月・火曜(祝日の場合営業) ⑦周辺の有料駐車場を利用



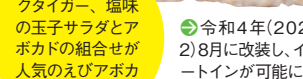
⑧花々が美しい店内。2階ではドライフラワーのワークショップも受付

自家製パンで
具材をたっぷりサンド



⑨ブリブリのブラックタイガー、塩味の玉子サラダとアボカドの組合せが人気のえびアボカド750円

☎令和4年(2022)8月に改装し、イートインが可能に

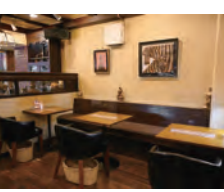


まちの魅力を再発見!新発見!
高槻で楽しむ20のこと

11

新旧カフェ&喫茶で
モーニング

レトロな喫茶店でホットケーキ? それともおしゃれなカフェでサンドイッチ? 洗練された朝食で朝から元気満点!



①昭和51年(1976)の創業から変わらない店内

創業当初から変わらぬ
おいしさのホットケーキ



①専用の銅板で焼くホットケーキ700円は、一日中オーダー可能。外はさくくり中はもちりの絶妙な食感 ②モーニングのトーストセットはサラダに卵またはヨーグルト付きでドリンク代にプラス50円。サンドイッチ、チーズトーストのセットもあり



サンドイッチの
断面に萌え♡

12

高槻町

●さんどいっ びこり

SANDWICH PICORI

季節のフルーツを使ったスイーツ系から趣向を凝らした惣菜系まで、サンドイッチが常時25種以上並ぶ。商品ごとに調合したオリジナルソースと素材の組合せのうまさ自慢で、世代を超えて愛されている。

☎072-675-2575 MAP P29C3

③高槻町13-16 ④阪急高槻市駅から徒歩3分 ⑤7〜17時ごろ(売切れ次第終了) ⑥無休 ⑦周辺の有料駐車場を利用

⑧城北通から令和4年(2022)7月にこの地に移転



⑨イチゴ、黄桃などをサンドしたフルーティトロピカル2個(写真)370円

シンプルゆえに
毎日食べたい

とろとろ玉子が
絶品のとろ
たま2個(写真)
410円

20

F 「清酒造」の
國乃長ビール
蔵ケルシュ
(330mlオープン価格)
ホップを厳選し、本場ドイツ同様の発酵方法で製造したクラフトビール。芳醇な香りも特徴

すっきり&モルティ!
高槻産地ビール

A 「のりまきのすけ」の
高槻トマトのまるごとキムチ
1個540円
地元産の三箇牧トマトをオリジナルのタレで丸ごと一個キムチに。少し辛めがクセになる

**地元の特産野菜が
独創的な料理に!**

G 「清鶴酒造」の
純米ひやおろし
720ml950円
タンクでの熟成を経て、うま味が溜ったところに瓶詰めする純米酒。すっきりとしたキレが特徴

**どんな味にも合うから
食中酒におすすめ**

**ふくよかなうま味と
飲み口のよさが特徴**

G 「清鶴酒造」の
純米あらばしり
720ml1121円
瓶内での熟成により独特なまろやかさを感じる無濾過生原酒。フルーティな後口で食事にも合う

E 「Ristorante italiano hinata」の
ピザマルゲリータ
1000円
高知県産フレッシュバジルが香る、チーズたっぷりの窯焼きピザ。当日までに要予約

**奥深いチーズの世界に
出合うきつかけのひと皿**

D 「フロマジェリー&チーズバル カゼウス」の
チーズセット
2000円
好みと予算を伝えれば、最適な組合せを選んでくれる。チーズと新たな出会いを楽しもう

**もっちり生地の
バジル香るピザ**

A 「のりまきのすけ」の
焼肉キンパ
1本430円
牛焼肉とホウレンソウ、ニンジン、たくあんを酢飯、有明海産の海苔で巻いた一番人気の商品

**酢飯が日本人の口に合う
独自レシピのキンパ**

B 「燻製ラヴァー・フーモ」の
燻製盛り合せ
12種1380円
半熟玉子、さきいか、ベーコン、鴨肉など店で人気の味を盛り合せに。前日までに要予約

**少しずつたくさん、
がうれしい盛り合せ**

D 「フロマジェリー&チーズバル カゼウス」の
チーズセット
2000円
好みと予算を伝えれば、最適な組合せを選んでくれる。チーズと新たな出会いを楽しもう

**もっちり生地の
バジル香るピザ**

E 「Ristorante italiano hinata」の
オードブル(前菜盛り合わせ)
950円
食材や味のバランスを考えて、日替わり約9種の前菜を盛り合せに。当日までに要予約

**多彩な味と盛り付けで
食卓を華やかに彩る**

C 「津の田ミート LODGE高槻店」の
和牛ハンバーグ
デミグラスソース
200g1480円
ハンバーグ職人が焼き上げるハンバーグ。ややスパイシーなソースが肉の味を引き立てる

**肉厚&ジューシーさを
ソースが引き立てる**

17

家飲みメニューを集めてみる!

南平台
●つのだみーと ろっしたかつてん
津の田ミート LODGE高槻店
☎072-697-1189 MAP P28E3
自社精肉工房直送の肉でハンバーグとステーキを提供。特にハンバーグは、厳しい社内試験に合格したハンバーグ職人しか焼くことができないというこだわりよう。
③南平台5-70-16 ④バス停西之川原橋から徒歩2分 ⑤11~15時(14時30分LO、土・日曜、祝日は~15時30分(15時LO))、17時~21時30分(20時45分LO) ⑥火・水曜 ※祝日の場合営業、別途振替休日あり ⑦25台

高槻町
●くんせいろうあー・ふーも
燻製ラヴァー・フーモ
☎072-669-7822 MAP P29C3
素材に合わせて燻製チップも変えるこだわりで、食材だけでなく調味料まですべて自家燻製。常時約20種が揃う燻製メニューのほか、黒毛和牛~煙を閉じ込めて~も人気。
③高槻町20-8 ④阪急高槻市駅から徒歩2分 ⑤17時~23時30分(フード22時30分LO、ドリンク23時LO、土・日曜、祝日12時30分~) ⑥火曜 ⑦周辺の有料駐車場を利用

川添
●のりまきのすけ
のりまきのすけ
☎072-695-7881 MAP P29B4
食でホスピタリティを追求したいと考えている店主が営む、キンパ(韓国風海苔巻き)と韓国家庭料理の店。ファンの多いスンドゥブチゲをはじめ、チヂミなどもある。
③川添2-1-3 川添ショッピングセンター1階 ④バス停富田団地中央から徒歩2分 ⑤11~19時LO(金・土曜、祝前日~20時LO) ⑥木曜 ⑦周辺の有料駐車場を利用

芥川町
●りすとらんでいたりあーの ひなた
Ristorante italiano hinata
☎072-655-9518 MAP P29C2
高知県のファーマーズマーケットから直送される季節の野菜だけでなく、肉や魚も高知県産にこだわる芥川商店街内のイタリア料理店。特製ドルチェもおすすめ。
③芥川町2-13-1 ④JR高槻駅から徒歩5分 ⑤11時30分~15時LO、17時30分~21時(料理20時LO、ドリンク20時30分LO) ⑥日・月曜 ⑦周辺の有料駐車場を利用

富田町
●きよつるしゅぞう
清鶴酒造
☎072-696-0014 MAP P29A3
富田の寺内町で安政3年(1856)に創設。大吟醸から本醸造、純米酒まで、香味豊かな日本酒を醸し続けている。2月の土・日曜にはグループ(15名前後)での酒蔵見学も実施(要問合せ)。
③富田町6-5-3 ④阪急富田駅から徒歩10分 ⑤9~17時 ⑥土・日曜、祝日 ⑦周辺の有料駐車場を利用

富田町
●ことぶきしゅぞう
清鶴酒造
☎072-696-0003 MAP P29A3
江戸後期の文政5年(1822)以来、酒造りの郷・富田の伝統を守る蔵。平成7年(1995)に大阪で初めて地ビールを醸造し、日本人がおいしいと思うビール製造にも力を入れている。
③富田町6-5-3 ④阪急富田駅から徒歩6分 ⑤9~17時 ⑥土・日曜、祝日 ⑦周辺の有料駐車場を利用

古曽部町
●ふるまじえりーあんどちーずばーの かぜうす
フロマジェリー&チーズバル カゼウス
☎072-669-8949 MAP P29C2
“本当においしいチーズとは”“どんな料理や酒に合わせるか”を追求し続ける、チーズプロフェッショナルの店。生産地のことまで熟知した博識で、好みにぴったりのチーズを提案してくれる。
③古曽部町1-11-20 ④JR高槻駅から徒歩10分 ⑤15~23時(日曜、祝日13~21時) ⑥月曜 ⑦周辺の有料駐車場を利用

おしゃれ&絶品。驚きの料理はデート使いにも最適!

ここが使える!
「駅近の穴場おしゃれスポットです。新鮮な素材を生かした和とイタリアンが融合する独創性豊かなメニューは、ひとり飲みからデートまで幅広く使えます。店主さんたちも愛想がよく、15時から開いているので、ついつい昼飲み利用してしまします!

城北町
●さけとあてのみせ さいかく
酒とアテの店 SAIKAKU
想像とのギャップを生む創作料理と、料理との相性を考えて厳選されたお酒を楽しむ。鮮度抜群の魚介料理のほか、不定期で登場するジビエ料理が特に人気で、素材を生かすためソースなども手作りにこだわる。
☎072-674-6777 MAP P28D3
③城北町2-4-12 ④阪急高槻市駅から徒歩1分 ⑤15~23時(22時LO) ⑥火曜 ⑦周辺の有料駐車場を利用
お酒 DATA 本日のワイン6種580円~、本日の酒4種780円~ など

まちの魅力を再発見!新発見!高槻で楽しむ20のこと

ここが使える!
「なんといっても本格的なバリエーションがおすすめ!バリエーションの日本大会で準優勝されたほどの腕前で、食べたことのないおいしさです。まるで海外にいるような店内の雰囲気もよく、スペイン料理と自家製サングリアと一緒に飲めば、ちょっとした自分へのご褒美気分!」

城北町
●すばにっしゅ ばる あんど かふえ にゅーとらる
spanish bar & cafe NEUTRAL
本場・スペインのパレンシアでバリエアを振るまった経験がある店主の松下さんと、バリエア職人の檜尾さんが営む。高槻産の野菜や高槻米で作るバリエアのほか、350円から揃う本格スペイン料理でお酒が進む!
☎072-655-6529 MAP P29C3
③城北町1-9-6 ④阪急高槻市駅から徒歩5分 ⑤11時30分~14時(13時30分LO)、17~22時(21時LO) ⑥日曜、水曜と祝日のランチタイム ⑦周辺の有料駐車場を利用
お酒 DATA ビール6種600円~、スペインカケル4種各650円 など

15 使える!街飲みスポットへ

味はもちろん、コスバや店の雰囲気も抜群。サクッとひとり飲みでもデートでも、どんなシーンでも使える酒場はココ!

高槻スクランブル
グルメからショップ、イベント情報、都市伝説まで、高槻市のさまざまなモノ・コトに迫るヒマつぶし情報サイト。高槻市が大好きな管理人・高槻みなせさんがひとりで運営し、その愛にあふれたスポットのチョイスセンスや内容などで、知っているようで知らなかった地元の魅力を発信する。
高槻みなせさん

高槻つーしん
高槻市に特化したグルメやニュース、開店・閉店情報など、高槻市民にしかわからないような雑談ネタを毎日届けるローカルメディア。人気ライター・リナティさんは小学校2年生で高槻市に引っ越してきて以来の高槻っ子で、日々の生活が楽しくなるようなネタ探しに励む。
リナティさん

地元のWebメディアがおすすめ★

「激辛&トリプル。どちらも唯一無二のスープです」

高槻町
●いちばな
いちはな
☎072-683-6775 MAP P28D3
③高槻町7-13 ④JR高槻駅、阪急高槻市駅から徒歩3分 ⑤11時45分~14時30分、18時~翌2時 ⑥水・日曜、ほか不定休あり ⑦周辺の有料駐車場を利用
地獄ラーメン2丁目 950円
9種の唐辛子をブレンドした辛さと、長浜ラーメンのうま味がクセになる。初心者入門から3丁目までの辛さを選ぶことが可能

「市内では“ここだけ”の一杯を作る行列店!」

芥川町
●なほ はつかいさん
麺屋 八海山
☎なし MAP P29C2
③芥川町1-14-9 ④JR高槻駅から徒歩3分 ⑤11時30分~14時30分LO ※麺・スープが売切れ次第終了 ⑥日曜、祝日、ほか不定休あり ⑦周辺の有料駐車場を利用
味玉入煮干そば 1000円
うどんのような太さの自家製極太縮れ麺とよく絡むスープは、煮干しのうま味がききながらもエグさは皆無。締めにはご飯を投入しよう

16 オンリーワンなラーメン店へ

燕三条系、二郎系、激辛、トリプルスープ。店主の個性が冴えわたる一杯は、ラーメン激戦区・高槻を代表する味。

高槻町
●らめんや はりねずみ
らめん はりねずみ
☎072-676-8860 MAP P29C4
③野見町4-6 ④阪急高槻市駅から徒歩8分 ⑤11時~14時30分LO ※月2回水曜に18時~20時30分の夜営業あり ⑥日曜、ほか不定休あり ⑦周辺の有料駐車場を利用
醤油らめん950円
※写真は味玉チャーシュートッピング+250円
名古屋コーチン、4種の煮干し、ホンビノス貝のトリプルスープで上品な味わい。全粒粉を配合したストレー細麺とも好相性!

上田辺町
●なかつらしょうてん たかつきほんてん
中村商店 高槻本店
☎072-668-1304 MAP P29C3
③上田辺町4-14 桃井ビル1階 ④JR高槻駅から徒歩2分 ⑤11~22時LO(金・土曜、祝前日~23時LO) ⑥無休 ⑦周辺の有料駐車場を利用
豚骨ベースでカエシの醤油がきいた深い味わいのスープがたまらない。野菜の量や豊富なトッピングを選べるのも二郎系らしい

城北町

●あんこやどらさん
ID あん小屋どらサン

☎050-7125-8855 MAP P28D3

高槻育ちの女性2人が営む手作りどら
サンド店。有機豆乳だけで仕上げたし
っとり生地に、丁寧に炊いた北海道産
小豆のあんこがぎっしり入る。冬はチ
ョコ味も登場。

⑬城北町2-13-9 ⑭阪急高槻駅から徒歩
3分 ⑮10～18時(売切れ次第閉店)
⑯日・月曜 ⑰周辺の有料駐車場を利用

上牧北駅前町

●きゃらめりえ えず
E Caramelier S

☎090-5905-8828 MAP P28F3

園芸店の奥の小さな店で販売するビタ
ーキャラメルが、全国のマルシェで大
人気。希少な発酵バターやクリーム、
純度の高い国産砂糖のみを使ってじっ
くり焼いた、とろける味わいが絶品。

⑬上牧北駅前町1-9 市川園芸内 ⑭阪急上
牧駅から徒歩2分 ⑮10～18時 ⑯水・木曜
※臨時休業あり ⑰周辺の有料駐車場を利用

城北町

●かもせコーヒーばいせんじょ
F カモセ珈琲焙煎所

☎072-672-8800 MAP P28D3

ボンボン山の旧称・かもせを冠した、
スペシャルティコーヒー専門焙煎所。
世界中から取り寄せた豆を自家焙煎し
て提供する。コーヒーを食べて味わう
お菓子も人気。

⑬城北町2-2-3
⑭阪急高槻市駅からすぐ ⑮11～20時
⑯月曜 ⑰周辺の有料駐車場を利用

●極上の甘味がとろける



⑬「Caramelier S」の
ビターキャラメル

ミニ890円～、レギュラー1400円～
ミディアム、ソルト、ラムなど5種。そのまま
いただいても、バゲットやチーズに合わせて
も美味。芳醇な香りとほろ苦さがクセになる

日持ち
2カ月

●高槻産の米粉が生地に!



⑬「カモセ珈琲焙煎所」の
ダックワーズ

6個入1200円
高槻産米粉の生地とクリームそれぞれに、
スペシャルティコーヒー100%のカモセブ
レンドを粉末にして練り込んでいる

日持ち
2カ月

●TSUKINO
HORLOGE
TAKATSUKI BAUKKECHES



⑬「Pâtisserie ENGRENAGE」の
機の木オルロージュ 1400円

この商品のためにだけに厳選したという卵を使
ったこだわりのバウムクーヘン。ほんのりレモ
ン風味で、食べた後に爽やかさを感じる

日持ち
7日

●あんこやどらサン



⑬「あんこやどらサン」のどらサン

ラインナップは赤あん、白あん、あんバター、
くるみなど7種。生地に水を使わないため、し
っとり＆もちもち感が楽しめる。電話取り置き可

日持ち
4日
※5～9月は3日



⑬「Pâtisserie Cannelier」の
アイアシェッケ
ハーフ1250円

店のスペシャルティ。クリームチーズ
やシュクレ生地など4層の異なる
食感が楽しめる。食べる際の温度
で風味の変化も感じられる

日持ち
3日

●宝石箱のような詰合せ



日持ち
常温1日
冷凍3週間

⑬「OYATUYA.ISU」のひとくちマフィン

12個入1800円
その日並んでいるマフィンからランダムで選んでもらう
詰合せ。すべて違う味なので、いろいろ食べ比べたい

まちの魅力を再発見!新発見!

高槻で楽しむ20のこと

18

大切な人への
おもたせをかう

高槻はもちろん、市外のファンも多い高槻生まれの味。
贈り物や特別な席にぴったりなお菓子を集めました!



天神町

●ばていすりー かぬりえ
Pâtisserie Cannelier

☎072-668-4820 MAP P29C2

発酵バターなど素材にこだわる
焼き菓子や、味わいのバランス
と余韻を大切に生菓子や並ぶ、
小さなフランス菓子店。季
節のフルーツを使って美しく仕
上げるケーキも注目。

⑬天神町1-5-5 クレ
ール天神1階
⑭JR高槻駅から徒
歩5分 ⑮11～20時
⑯水曜(不定休あり)
⑰周辺の有料駐車
場を利用

芥川町

●おやつやすい たかつてん
OYATUYA.ISU 高槻店

☎なし MAP P29C3

おいしいマフィンをいろいろ楽
しんでほしいとの思いで生まれ
たひとくちサイズのマフィン。
常時約50種と期間限定約10種
のかわいいマフィンが店先に並
ぶ。1個130円～。

⑬芥川町3-1-8
⑭JR高槻駅から徒
歩6分
⑮9時～15時30分
⑯不定休
⑰周辺の有料駐車
場を利用

富田町

●ばていすりー あんぐるなーじゅ
Pâtisserie ENGRENAGE

☎072-609-5138 MAP P29A3

フレッシュケーキから焼き菓子
まで、大人も子どもも楽しめる
豊富なバリエーションがうれし
いパティスリー。一本焼きオー
ブンで焼くバウムクーヘンは、
しっとり感が好評。

⑬富田町5-1-19 摂
津コーポ1階
⑭阪急富田駅から徒
歩5分 ⑮10～19時
⑯月曜(臨時休業あ
り) ⑰周辺の有料駐
車場を利用

とっておきアイテムを集めたお店をご紹介。
インテリアにファッション、ステーションリーと、
お気に入り雑貨のある暮らしを楽しもう。

いいモノ! ハンティング♪ 20



①サボテンのようなオオマトイ4840円②多肉
植物の寄せ植え3200円③近年人気が高いア
ガベも豊富。1万640円～④植物をおしゃれに
飾ることができる大小さまざまな鉢990円～

希少多肉植物と鉢が充実

北園町

●ぐりーん まいんど
GREEN MIND

ホットサンドとコーヒーが
おいしいと人気のカフェ
「OTTO KNOT」横の観葉
植物店。3階のテラスに多肉植物やサボテンなど
元気な植物が並び、上手な育て方も教えてくれる。

☎072-668-5228 (OTTO KNOT) MAP P28D3

⑬北園町13-29 サクラビル2階 ⑭阪急高槻市駅から徒歩3
分 ⑮10時～17時30分 ⑯月曜 ⑰周辺の有料駐車場を利用



①ポーチなどサイズ違いで揃うアニマル刺繍バッグ1980円
②スマートフォンホルダー 3300円 ③布製ピアス1600円

温かみを感じるハンドメイド

川添

●じゃんぶる すーぶ
jumble soup

住宅街にある店には、全国の
ハンドメイド作家によるファ
ッション雑貨や子ども服、ア
クセサリーがたくさん! 一点
モノもあるので、宝探し感覚
でショッピングを楽しもう。

☎072-668-1224 MAP P29B4

⑬川添2-19-10 ⑭バス停富田団地中央から徒歩5分
⑮11～16時 ⑯土・月曜、イベント出店前日・翌日
⑰周辺の有料駐車場を利用



①竹綴りノート1155円～、紐留めノートパッド605円②細巻
きA5サイズシステム手帳1万4300円③レザーリフィル2750
円～④レザークッション1万6500円～

デザイナーと話す楽しみも

富田町

●かくら
KAKURA

デザイナーや制作スタッフ
がいる工房に併設された革、
紙、陶製品の店。製品のこ
だわりなどを直接聞けるから、モノ選びが楽しく
なりそう。手縫いレザー制作と陶芸の体験も実施。

☎072-694-6441 MAP P29A3

⑬富田町5-1-20 ⑭阪急富田駅から徒歩4分
⑮10～18時(土・日曜11～17時) ⑯火・木曜、祝日
⑰周辺の有料駐車場を利用

すてきなうつわは、食事を目でも楽しませて
くれる頼もしい存在。一生モノのうつわと
出合えそうな、こだわりのお店はこちら。

食卓を華やかに彩るうつわ探し 19



①群馬県・福島慈恵さんのマグ3850円②栗田千弦さんの信
楽焼マグ3520円③沖縄県・シマシマボタリさんの皿(小)
2980円、(大)5940円

個性的なうつわに出合える

芥川町

●いまさらこーひー
イマソラ珈琲

ご主人が営むコーヒー店の一
角で、奥さんが全国の作り手
から買いつけた個性を感じる
作品を販売。定期的に個展
も開催しているので、すてき
な出会いが期待できそう。

☎072-669-8113 MAP P29C2

⑬芥川町1-14-27 MIDORIビル2階 ⑭JR高槻駅から徒歩4
分 ⑮10～17時 ⑯日曜 ⑰周辺の有料駐車場を利用



①大分県・小島田焼八寸皿4400円②地元・高槻の中ノ畑窯
のおろし皿2200円③滋賀県・河井一喜さんのマグ3850円

暮らしに民藝と発酵を

芥川町

●てまひま
テマヒマ

みそソムリエの店主が旦那さ
んと営む隠れ家的セレクトシ
ョップ&カフェ。こだわって
集めた手仕事の温もりを感じ
られる民藝食器は、カフェで
実際に使い、体感できる。

☎072-655-3259 MAP P29C3

⑬芥川町3-10-13 ⑭JR高槻駅から徒歩10分 ⑮ショップ11
～18時、ランチ11時30分～14時、カフェ14時～16時30
分 ⑯火・水曜 ⑰周辺の有料駐車場を利用



①樺のお椀各3300円②兵庫の窯元の大皿6050円③伊賀の
おひつ5280円④清水焼のとんすい(取手付き小鉢)2860円

手馴染みのいい素朴な品々

富田町

●かもしかざっかん ほんてん
カモシカ雑貨店 本店

オーナーがこぞ、と思う九
州・沖縄の窯元の作品を中心
に、手に馴染む普段使いのう
つわが揃う。ほぼ毎月新たな
商品が入荷するため、定期的
に通うのも楽しい。

☎072-695-8900 MAP P29A3

⑬富田町6-14 ⑭JR摂津富田駅から徒歩6分
⑮11～17時(土・日曜、祝日～18時)
⑯水曜 ⑰周辺の有料駐車場を利用

25

24



完全高槻産のピュアな非加熱ハチミツ

地域の自然を感じる
やさしい甘さに酔いしれる

市 内の平野部と山間部の2カ所で採蜜し、純高槻産の非加熱ハチミツを作る養蜂家の上野真知子さん。

「以前はハチミツがそこまで好きではありませんでした。しかし、ひよんなことから飼うことになったミツバチのハチミツを初めて食べてそのおいしさに衝撃を受け、養蜂家になることを決意したんです」

それから8年、採取したハチミツを毎回テイストの違う見極めながら製品にしていくなかで、ファンを着実に増やしている。「花の種類や季節で味や香り、色も異なります。違いを楽しんでいただきながら、高槻の自然の恵みに思いを馳せてもらえたら」。

近隣のマルシェに積極的に出店し、上野さんは高槻産ハチミツのおいしさを伝え続ける。

①採蜜から瓶詰めまですべて上野さんが行っている。採取したハチミツは透き通るような、キレイな琥珀色！



①左から／希少なカカオニブ(カカオ豆をローストして砕いたもの)をハチミツに漬けたCACAO150g2268円、高槻の里山で採蜜した SATOYAMA、春に採蜜した POLYFLORAL各170g1598円

SANDY.HONEY

高槻の花々から集めた蜜だけを丁寧に濾過した天然のハチミツを生産。地元の季節の移ろいを感じられると人気で、市内の物産店や喫茶店でも販売されている。

●ココで買えます

SANDY.HONEY
オンラインショップ
(右記QRコード)



【芥川町】
Wonderful Table ●わんだふる てーぶる
②072-668-4828 MAP P29C2 ③芥川町2-12-4
④JR高槻駅から徒歩5分 ⑤10時～17時30分
⑥日・月曜、祝日 ⑦周辺の有料駐車場を利用

養蜂家の上野真知子さん



世界一の辛さを高槻の新たな名産品に

高 農家になる夢を叶え
独学で露地栽培に挑む

楓で生まれ育った末延冬樹さんは、地元で農業がしたいと一念発起し、社会人から新規就農した。お米や野菜も育てているが、末延さんが一番力を入れているのが、辛さが世界一に認定されている唐辛子・キャロライナリパーだ。原地区の農地を借り、露地栽培で育てたキャロライナリパーはそのまま

では食べられないほどの辛さのため、一味と七味に商品化。「独学で育て方を学び、数年前にようやく商品として世に出しました。ファンが増えてきているので、高槻の新たな名物になるくらい盛り上げていきたいです」と末延さん。市内のカレーショップでの取り扱いのほか、令和4年(2022)の秋には、一味唐辛子をタレに使用した特製ラーメンも商品化している。



①キャロライナリパーは、かわいい小さな尻尾からは想像がつかない辛さ ②田園風景の中で異彩を放つ末延さんの畑。他農家の皆さんも興味津々で見学に訪れることがある



①化学肥料や農薬をいっさい使わず、しかも露地栽培のため、害虫対策など栽培にかなりの手間がかかる

ORGANIC FARMS HARA

●おーがにつく ふーむす はら

種から苗を育て、収穫から加工、販売までを一貫して行う高槻産唐辛子。世界一に認定されている素材そのままの辛さに虜となり、常連になる人も多い。

●ココで買えます

ORGANIC FARMS
HARAオンラインショップ
(右記QRコード)



オーナーの末延冬樹さん



①キャロライナリパー超激辛一味唐辛子 4g1280円(右)、12g2480円(左)。オンラインショップでは詰め替え用も販売



高槻は
おいしい!

メイドイン高槻 を楽しもう

Made in
Takatsuki

服部しろりや原木シイタケ、
梶原特産タケノコなど、名産品が多い高槻。
なかでも最近注目されている農産物をご紹介します!

特産トマトを、より安全に美味しく育てる

甘味と酸味が好バランス
皮ごと味わう大玉トマト

冬 に旬を迎える三箇牧トマトは、50年ほど前に越冬でのトマト栽培が成功したことにより誕生した。始めたのは寺本農園の初代で、現在は孫である豊さんが、地域に5戸あるトマト農家の一つとして栽培に取り組んでいる。「三箇牧トマトは、この地域で作る高糖度トマトで、特濃とも表記されます。当農園ではスタンダード、特選という種類を独自に開発し、計3種類を生産しています」

皮ごとがぶりつける安全なトマトを作りたいとの思いから、土づくりを工夫し、大阪エコ農産物の認証を取得。また、近年話題の「プチトマト」プチぶよも作っている。

「地元の味として、多くの人に食べてほしいですね。直売所では、形が不揃いなものもありますが、味は確かな三箇牧トマトを購入できますよ」



①三箇牧トマトは「光玉(こうぎょく)」のブランド名で出荷される。皮もしっかりおいしい

②寺本農園では完熟トマトを丁寧に摘みとる。品種により収穫時期が異なるため、常に忙しい



③苗が美しく並ぶハウス内。整頓された様子からも、トマトへの愛情が感じられる

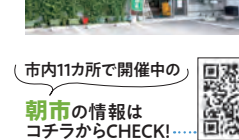
トマトだけじゃない! 高槻産の美味しい野菜

直売所に行ってみよう!

【田能】
●のうふうかん かしたでん
農風館かした店
②072-688-9601
MAP P28E1 ③田能サハノ下34-2 ④バス停榎田校前から徒歩1分 ⑤10～13時(7～12月の土・日曜、祝日は～15時) ⑥1～6月は月～金曜、7～12月は火曜 ※祝日は営業 ⑦10台



【野見町】
●のうふうかん のみちようてん
農風館野見町店
②072-676-3606
MAP P29C4 ③野見町4-1 ④JR高槻駅から徒歩9分 ⑤10～17時 ⑥火曜 ⑦5台



市内11カ所で開催中の
朝市の情報は
こちらからCHECK!...



南北に農業地域が広がる高槻市では、さまざまな季節野菜を生産。直売所や朝市が充実していて、新鮮野菜が地産地消できるのも大きな魅力だ!

生産者の寺本豊さん

寺本農園

比較的水はけがいいとされる淀川河岸の唐崎地区で、三箇牧トマトを栽培する農家の一つ。地域内の数カ所にビニールハウスがあり、ほぼ一年を通じて味わい深いトマトを生産している。

●ココで買えます

【唐崎南】
●てらもとのうえんちよくはいじょ
寺本農園直売所

②072-669-7220 MAP P28F4 ③唐崎南1-3-3 ④バス停玉川口から徒歩4分 ⑤13～16時、無人販売は8～17時ごろ ※時期や天候により変更あり ⑥第2・4火曜 ⑦3台

