



尾道産レモンの爽やかな酸味と
しっとり生地、時間をかけて楽しんで。

香ばしいアーモンドタルトに
甘酢っぱいレモンがキュートなアクセントに。

尾道産レモンのシロップ漬けを、軽めのアーモンド生地の上に置いて焼き上げた、
素材の味を活かしたシンプルなレモンタルトです。
見た目の可愛さと、食べ終えた後のすっきり感をお楽しみください。



10月のさくら
尾道レモンの
タルト
216円



爽やかな香り、ほのかな苦み、レモンの
美味しさをサクサクラスクに仕上げました。

ゆういちのパン屋 Mush

尾道シュトレン 1,080円

尾道産のレモンやイチジク等を
ふだんに使用したシュトレンで
す。レモンパウダーを粉砂糖に使用
することで、ほのかな酸味が口
の中に広がります。しっとりとした
食感、日増しに味わい深くなる
ので、何日もかけて楽しめます。

TEL. 0848-46-1782
尾道市高須町4778-2
☎7:00~18:00
☎月曜日(祝日の場合翌日)
☎4台



鳥ごころ 長江店

瀬戸田レモンラスク 540円

当店一番商品のレモンケーキ
ですが、製品にならなかったもの
を独自の「くり切り」製法で、
廃棄部分をなくしてラスクにし
ました。廃棄ロスや熱を均一に
入れていく独自製法で、Good
デザイン賞を受賞しました。

TEL. 0845-23-7555
尾道市十四日元町3-1
☎10:00~17:00
☎元日
☎なし



コクのあるレモンバターと、
さっくり歯ごたえのクッキーの名コンビ!

Onomichi Sweets Contest 2017 尾道スイーツコンテスト

第6回を迎えたお菓子の祭典「尾道スイーツコンテスト」。
今回のテーマは尾道産レモン。尾道市内の和洋菓子店やレストランが
趣向を凝らして作ったスイーツがずらり勢揃い!

10月のさくら

尾道レモンのリンツァークッキー
130円

ドイツ・オーストリアの伝統菓子「リンツァートル
テ」をもとにして、アーモンドとシナモン風味の
生地の中に、尾道産レモンのコンフィチュール
を挟んでリンツァークッキーにしました。

TEL. 0848-38-7562
尾道市土堂二丁目3-23
☎10:00~18:00 ☎月・火曜日 ☎なし



喫茶 佳扇

レモンバターサンド 230円

尾道産レモンの果汁とビールをバターで和
えたレモンバターを香ばしいクッキーでサン
ドしました。さっくりした歯ごたえと、爽やかな
広がるレモンの風味をお楽しみください。

TEL. 0848-20-7618
尾道市久保二丁目10-2
☎10:00~18:00
☎日曜、第3日曜日 ☎なし



尾道レスポワール・ドゥ・カフェ

尾道産レモンのレア
チーズムースタルト

1ピース(1/10カット) 594円

尾道産レモンのパバロアとレアチ
ーズムースの2層のタルトに、甘く焼き
上げたレモンを敷き詰めて仕上げま
した。宝石のように輝くレモンスライ
スと、さっぱり優しい酸味が美味しさを
引き立てます。

尾道レスポワール・ドゥ・カフェ

ブルドネージュ尾道レモン

1袋(3個入) 216円

尾道産レモンをすりおろし、クルミのロースト
と一緒に生地に練りこみ、焼き上げました。
食べやすい一口サイズで、爽やかな香りと、
カリッとした食感を楽しめる焼き菓子です。

TEL. 0848-24-1154
尾道市西御所町14-5
☎11:00~16:00(LO.15:00)
☎17:30~22:00(LO.21:00)
☎火曜日 ☎23台



万夕農園(※尾道ええもんや)

れもんパイタルト 280円

尾道産レモンの皮をトッピングして、フレッシュな爽やかさを活か
しています。自家製レモンジャムとの相性も抜群。瀬戸内らしさを
イメージした、香り豊かな手作り
タルトです。

TEL. 0848-44-4908
尾道市向島町2387-2

※取扱店舗
尾道ええもんや
TEL. 0848-20-8081
尾道市十四日元町4-2
☎10:00~18:00 ☎不定休
☎なし



浜だんな 栗原店

てごのほうびれもん 216円

尾道産レモンの果汁を生地に入
れてふっくら焼き上げ、レモン果肉
をたっぷり練りこんだ餡を挟んだ
ら焼きです。レモンの爽やかな
味わいを召し上がれ!

TEL. 0848-38-2025
尾道市栗原西二丁目6-13
☎9:00~19:00 ☎元日 ☎8台

