

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 TEL.0848-46-1782 ふんだんに使用したシュトレンで 尾道市高須町4778-2 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 24台 の中に広がります。しっとりとした 食感は、日増しに味わい深くなる ので、何日もかけて楽しめます。





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!

### 喫茶 佳扇

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、爽やかに 広がるレモンの風味をお楽しみください。

尾道市久保二丁目10-2 図10:00~18:00



尾道レスポワール・ドゥ<mark>・カフェ</mark>

# ブー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。

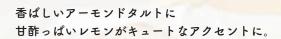
TEL. 0848-24-1154 尾道市西御所町14-5 図11:00~16:00(LO.15:00) 17:30~22:00(LO.21:00)



尾道産レモンのババロアとレアチー 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







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



島ごころ 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「くし切り」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 図10:00~17:00 Pなし



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 生地の間に、尾道産レモンのコンフィチュール を挟んでリンツアークッキーにしました。

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



**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!

**Onomichi Sweets Contest 2017** 

# レモンバターサンド 230円

尾道産レモンの果汁とピールをバターで和 TEL. 0848-20-7618

四日曜、第3月曜日 □なし



尾道レスポワール・ドウ・カフェ

# 尾道産レモンのレア

1ピース(1/10カット) 594円



万汐農園(※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。

尾道市向島町2387-2 ※取扱店舗 TFI 0848-20-8081 尾道市十四日元町4-2 图 10:00~18:00 图 不定休

TEL. 0848-44-4908







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 どら焼きです。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 閏9:00~19:00 億元日 **□**8台

