

ひんやり♪ 夏スイーツ!

Summer Sweets



ひやっと甘〜いしあわせタイムはいかが?
みんな大好きひんやり夏スイーツで
暑い夏をのりきろう!

気になる! Shiga CINEMA

映画「マザーレイク」

moa編集部潜入レポート!

公開オーディション&ワークショップ

at
沖島
2015.07.05



写真提供: (公社)びわこビジターズビューロー



子どもからご年配まで、大勢が沖島を訪れた。オーディション当日は沖島も大にぎわい!



映画「Mother Lake (マザーレイク)」
2016年夏 県内先行ロードショー

【作品情報】
■監督/瀬木直貴 ■撮影/2015年8月
■製作/映画「マザーレイク」製作委員会
■製作協力/マザーレイクの会
【問い合わせ先】
映画「マザーレイク」の会事務局
〒520-3234 滋賀県湖南市中央 1-1-1
湖南市地域おこし協力隊内
TEL & FAX 0748-69-6707
info@motherlake.co.jp
【マザーレイクの会公式ホームページ】
http://motherlake.co.jp



俳優・BOSS戸田さんも出演者を選考



沖島など県内4か所で公開オーディションを開催!!

琵琶湖に浮かぶ沖島は、普段約350人が暮らす小さな島。7月5日、この島に多くの人が上陸した。映画「マザーレイク」の公開オーディションが行われたのだ。

地域発の映画を撮り続けてきた瀬木直貴監督に、滋賀出身の俳優・BOSS戸田さんが「滋賀を盛り上げる映画を」と求めて始動。オーディションにはご当地アイドルやラジオパーソナリティなど老若男女1000人以上が応募

した。湖南市、大津市、草津市、近江八幡市沖島で選考。参加者はゲーム感覚で身体表現しながらも、真剣に取り組んでいた。BOSS戸田さんは「これで一般参加者の選考については一定の目処が付きまして」と安心した表情。

ロケは今年8月上旬から約3週間かけて行われる。作品は県内で先行上映し、来年9月には全国公開。『おでかけmoa』9月号では主要キャストを公開、乞うご期待!!

映画「マザーレイク」
公開までの流れ





チーズケーキパフェ 734円

南草津店限定。フルーツカクテルの上にベイクドチーズケーキやスポンジケーキがつまったパフェは一番人気。チーズケーキとフルーティなイチゴソースが相性抜群！



90席の広い店内には、洞窟をイメージした10名までの個室も。限定やオリジナルメニューを求め遠方からのファンも訪れる

プチケーキがうれしい 賑やかトッピングのパフェ

リゾート気分で多国籍料理を楽しめる本格レストランカフェ。プリンパフェやクッキーシフォンパフェなど1年中楽しめるカラフルなオリジナルパフェは、全7種。4～5人前のビッグパフェ「相撲レスラーパフェ」2,380円をグループでシェアしても楽しい！

BABY FACE PLANET'S
南草津店
ベビーフェイスブランネット ミナミクスツテン

☎ 077-566-6477

草津市野路町659-1
11:30～23:30 (23:00LO)
※ランチは14:30LO
無休 P有
<http://www.baby-face.me/p2shopM/index.php>



(上)MINIパフェ各種500円。写真はキャラメルバナナとベリーベリー。ほかにオレオクッキー、わらびもち、チョコバナナなど (中)吹き抜きの2階席は全席ソファ席 (下)白色のかわいい一軒家が目印



朝宮ほうじ茶パフェ 840円

でっち羊羹やういろ餅など近江商人ゆかりの銘菓やフルーツ、バニラソフトなどがトッピングされている。フレークの代わりに、懐かしい味わいのボン菓子を使用

歴史感じる石畳の茶屋で 涼やかなお茶パフェを

老舗和菓子店「和たす」直営の和カフェで、宇治抹茶パフェと並んで人気のほうじ茶パフェ。ほろ苦い朝宮ほうじ茶の風味豊かなムースやゼリーに、波照間産黒蜜が自然な甘みを加える。堀や石畳が見える風流な2階席でゆっくり過ごして。



(上)「和たす」のいっく700円。でっち羊羹やういろ餅、ドリンクは有機コーヒーや抹茶など4種から選べる人気のセット

逢茶あまな
ホウサアマナ

☎ 0748-32-5295

近江八幡市大杉町12番地
八幡堀 石畳の小路
11:00～17:30
不定休
Pなし



シトラスパフェ 750円

2種のグレープフルーツにオレンジのオリブオイルとヨーグルトを加えた新作パフェは、酸味と甘味が絶妙なバランスで爽やか！手作りシフォンケーキやグラノーラも進む

merci
メルシー

☎ 0748-33-7717

近江八幡市中小森町287-1
11:00～16:00 (LO15:00)、
18:00～22:00 (LO21:00)
木曜休
P12台
<http://merci0915.web.fc2.com/>



ほっこり一軒家カフェの新作は 夏にぴったりの柑橘フレーバー

センス溢れる椅子やテーブルが配されたリラックス空間では、野菜をたっぷり使ったピザやパスタなどのフードメニューに加え、夏はほとんどのお客さんがオーダーするというオリジナルパフェやスイーツが充実。厳選

した濃厚卵を使ったシフォンケーキや自家製ラムレーズンなど素材にこだわるパフェは、約10種あり、ちょっと食べたい時にうれしいミニサイズも。ランチタイムでは380円でミニパフェをプラスできる！

わらび餅ソフト 500円

朽木の天然水「岩神の水」で練り上げた本わらび餅を濃厚な北海道産ミルクのバニラソフトにトッピングし、黒蜜ときな粉をかけた名物。香ばしいワッフルボウルも美味

つるるんわらび餅と バニラソフトの幸せコラボ

3代目が受け継ぐ鯖街道の和菓子店でいただけるわらび餅ソフトは、遠方からもファンが訪れる夏の人気モノ。なめらかな舌触りのわらび餅にひんやりバニラソフトが至福のハーモニーを奏でる。店内では、天然水で作ったわらび餅570円やとち餅1,000円なども販売。



(上) 板の実のお餅が風味豊かな板ぜんざい670円、みたらし団子(2串)360円
(下) 板の木の緑が眩しい店内でいただく

うちだ製菓 ウチダセイカ

☎ 0740-38-2043
高島市朽木岩瀬409-1
10:00~17:00
水曜休
P10台



和の珈琲ゼリー 540円

深煎りの珈琲豆で作った珈琲ゼリーは、香り高い味わいで、たっぷりかかった黒蜜のこくときな粉がマッチ！ホイップクリームやバニラアイスで豪華に



黒蜜&コーヒーが香り高い 癒やしの和ゼリー

ギャラリーなどを併設する町家内の和カフェでは、3種の豆から選べるサイフォンコーヒーをはじめ、抹茶のロールケーキやほうじ茶パフェなど、和洋コラボなスイーツが揃う。トマトゼリーが美味しいトマトパフェなど旬の野菜を使った季節限定のベジスイーツも楽しみ。

忍ぶ庵 和カフェ シノブアン ワカフェ

☎ 077-583-0082
守山市守山1-10-2 守山宿・町家「うの家」内
11:00~17:30
火曜休
P8台
<http://shinobuan.jp/>



(左) 忍ぶ庵ロール540円。スイーツはドリンクとセットで100円引き (右) コーヒーは店主・川戸さんが1杯ずつ丁寧にサイフォンで淹れてくれる

和洋コラボのスイーツが こだわり珈琲にぴったり

1Fの手造り和菓子工房が直営する、グレゴリオ聖歌がゆったり流れるカフェ。どら焼きの皮をアレンジして作られた店主イチオシの「季節のどらケーキ」や、求肥が添えられたひんやり濃厚なアイスなど、和洋コラボのスイーツとともにハンドドリップの珈琲を愉しめる。

茶房 KOTETSU サボウ コテツ

☎ 0749-26-3535
彦根市立花町1-2 2F
9:00~18:00
P60台
水曜休
<http://sabou-kotetsu.ichien.jp/>



(左) ステンドグラスがおしゃれな店内 (右) どらケーキ700円。手前は1番人気のトロピカルフルーツ。ほかに、ミックスベリー、抹茶白玉など

本日のアイス(トマトアイス) ドリンクセット 700円 単品 350円

トマトの風味豊かでさっぱりした甘さが夏にぴったり。近江羽二重餅を使った自家製の求肥と一緒に。日替わりの2種以外には、珈琲と相性抜群なバニラや抹茶もあり



ヴェローナ自家製ジェラート (全6種) 各648円

季節替わりのジェラートはグアバ、パインなどのシャーベット系と麦茶、バニラなどのアイス系の合計6種。パティシェ手作りのクッキーや旬のフルーツをトッピング



パティシェが丁寧に作る ホテルメイドのジェラート

長浜港を目の前にした光あふれるホテル内のカフェレストラン。女性パティシェがつくる繊細かつアイデアに溢れたドルチェは、カフェタイムはもちろん、ランチやディナーでも楽しめる。夏は、グラスにはいった涼しげなジェラートを食後にどうぞ。



(上) にゃんこパフェ1,296円(〜8月末)は、マンゴーコンポートとバйнаッブルゼリーにアイスでできた猫ちゃんがキュート!

カフェ&ブラッセリー VERONA カフェ&ブラッセリー ヴェローナ

☎ 0749-62-7777
長浜市港町4-17 北ビワコホテルグライエ1F
10:00~22:00、土日祝9:00~22:00
無休
P100台
<http://www.k-grazie.co.jp>



Japanese

滋賀がもっと好きになる！フリーマガジン

おでかけ
moa

ラック設置
サポーター
募集中！



※写真はイメージです

あなたのお店・施設などに
「おでかけmoa」を設置しませんか？

- 毎号のお届け・ラックへの補充等は当社スタッフがいたします。
- 200部〜のお届けとなります。
- 設置に関する費用は一切かかりません。
- ※ 設置には事前審査が必要です

設置のご希望・お問い合わせは
「おでかけmoa」編集部まで

✉ info@shiga-create.jp

☎ 077-507-2157



莓mar氷
1,100円

ふわふわのきめ細かい氷の上に約6個分の莓のスライス
+練乳＆莓ソースでいちごミルク風。果肉たっぷりですり
りゅーミー！ほかに抹茶、マンゴーが揃う

琵琶湖が見える絶景カフェで
果肉たっぷりのフルーツ氷

雄大な琵琶湖が目の前に見えるロケーション抜群
のカフェ。新鮮な野菜や果物を使った体に優しい
スムージーが女性に好評で、夏にはジュシーな果
肉たっぷりのかき氷が登場！あんこやフルーツたっ
ぷりのかき氷「パッピンス」も是非。

彦根 **Mar de Café**
マルデカフェ

☎ 0749-47-6205

彦根市八坂町3151-2
8:00～19:00※19時～は要予約
月曜休（祝の場合翌休）
P30台
<http://mardecafe.cloud-line.com/>



(上)100%莓の贅沢な莓シェイク780円
(下)靴を脱いでリラックスできる開放的
な店内

石臼で挽いたこだわりの
抹茶ソースを贅沢に

和東産宇治茶を石臼で挽いた香り高い抹茶をメイン
にしたスイーツや蕎麦が絶品。人気のかき氷は口溶
けのよい氷に自家製抹茶ソースや練乳をお好みでか
けて楽しむ。他にもヨーグルト練乳に合う手づくりフ
ルーツや季節メニュー等、常時10種以上あり充実。

草津 **抹茶庵 けんしん**
マッチャアンケンシン

☎ 077-574-8067

草津市草津2-11-24
11:00～18:00
月曜休※7、8月は無休
P5台
<http://macchakensin.webcrow.jp/>



(左)広々とした店内でくつろげる (右) 抹茶アイス、生寒天、抹茶グラノーラ、
抹茶あん、自家製抹茶ソースなど抹茶づくしの抹茶パフェ850円も人気

特・抹茶氷
850円

小豆、白玉、自家製練乳付き。小豆は粒あん、こしあん、抹
茶あんから選べる。ほかでは味わえない風味豊かな抹茶
の香りが口に広がる。自家製練乳を加えると更に美味



かき氷
各種 450円～

※写真はイメージ

ペパーミントや梅など約12種の蜜は別添。繊細な蜜の香
りを味わうため、好みの量を自分でかけて味わう。蜜との
相性を考え、氷の削り方も試行錯誤を重ねたとか



全制覇したくなる！
手作りの蜜を楽しむ夏氷

4代目の和菓子職人による甘味を味わえる名店の夏
限定かき氷。2種のワインを使ったぶどうなど、果実酒
から手作りし、48時間の温度管理で手間暇かけたこ
だわりの蜜は全12種。荒めに削ったサクサク氷が後
味軽やかで、蜜を最後まで楽しむことができる。

彦根 **和菓子処 さわ泉**
ワガシドコロサウセン

☎ 0749-27-3030

彦根市佐和町1-7
10:00～18:00
無休
P2台
<http://www.eonet.ne.jp/~sawasen/>



(上)宇治金時650円は、抹茶をかけた氷
にぬれ甘納豆とあずき蜜をお好みで加え
て (下)窓からは彦根城と堀が見える

夏鯛
(カフェオレ・こしあん)
各 170円



マンゴープリン
460円



ブランマンジェ
～ 守山メロンの
ソース ～
420円



糖度の高い守山産メロンのピューレにバニラ & ココナッツの風味豊かなブランマンジェが相性抜群。丸いグラスもかわいい!

草津 **たい夢 草津駅西口店**
タイム クサツエキニシグチテン

☎ 077-569-5127

草津市西波川11-2-16
14:00～20:00(売切れ次第終了) 火曜休(臨時休業あり) P2台
<http://www.obn.co.jp/taimu/>

夏季限定の冷やしたい焼きは、モチモチの皮に餡とホイップクリームがたっぷりの新感覚スイーツ! カスタードもあり。



ひもかがみ
氷面鏡
(大納言・葡萄・甘夏・桜桃)
各 206円

栗やチェリーなど果肉がゴロっとはいったキュートなゼリーは小さいサイズでお土産にもぴったり。冷やしてツルンとどうぞ。



甲賀 **御菓子司 大彌**
オカシツカサ ダイヤ

☎ 0748-62-2058 (総合窓口)

甲賀市水口町線野3-59(水口店)
9:00～19:00 無休 P7台
※近鉄百貨店草津店など、4店舗で販売
<http://www.daiya.info/>

シューソフト
(抹茶、マンゴー)
各 324円



草津 **アラベスク舎**
アラベスクシャ

☎ 077-575-2889

草津市矢橋町1551-5
9:30～20:00 不定休 P9台

人気のWシューをアレンジ。ハード系のシュー生地との相性のよい濃厚なソフトはバニラや抹茶のほか季節フレーバーも。

Takeout! Natsu Sweets

テイクアウトで楽しめる ひんやり夏スイーツ!

フレッシュマンゴーを粗めに刻んで食感を残したプリン。別添のココナッツソースをかけると更にトロピカルに。

もちもちの生地であんことヨーグルトをサンドしたひんやり冷たいどらやき。8月末までの期間限定商品。

彦根 **どら焼き虎てつ**
ドラヤキコテツ

☎ 0749-26-3838

彦根市立花町1-2
9:30～17:30 P60台
<http://www.ichien.jp/kotetsu/>

夏どら
173円



ジュレ・ア・ラ・モード
(ピニャコラーダ)
350円



ジュレ・ア・ラ・モード
(アドベリー)
350円

滋賀県産アドベリーのゼリーやフランボワーズの甘酸っぱさと甘さ控えめなホワイトチョコソースが見事にマッチ!

大津 **ITALIAN DINING Bel Lago**
イタリアンダイニングベルラーゴ

☎ 077-524-1225

大津市浜町2-40 琵琶湖ホテル2F
テイクアウトは10:00～22:00 無休 P有
<http://www.biwakohotel.co.jp/>

マンゴー & バイナップルたっぷりの白ワインゼリーにホワイトチョコソースとピニャコラーダブリュレが爽やかかつ濃厚。