



程よい甘さとふわふわな  
しっとり感に脱帽!①

1位  
1位

職人が情熱と誇りを持って、手焼きで一層一層丹念に焼き上げた、どこにも負けないおいしさです  
クラブハリエB-studio Nagoya  
店長 山田純子さん



# バウムクーヘン 部門

いま大人気の注目スイーツといえばコレ。  
一層ずつ手焼きされた  
バウムクーヘンはしっとりふわふわ

名古屋・名駅  
**クラブハリエ  
B-studio Nagoya** (65票)

ふわふわの焼きたてバウムクーヘン(1ホール630円)は、オープンから約5か月たったいまも30分待ちは当たり前。職人が昔ながらの製法で焼く姿も見られる。◎名古屋市中村区名駅1-1-4 ジェイアール名古屋タカシマヤ1F ☎052-566-1101 (代) ☎10:00~20:00、2/6寒~14日は~20:30不定休

熟練の職人のみが焼く



フォンダンで増す食感

名古屋・名駅ほか  
**ユーハイム** (24票)

素材の持ち味を最大限に引き出した、人気のバウムクーヘントールム(1575円)。ジェイアール名古屋タカシマヤ店 ● 名古屋市中村区名駅1-1-4 B1 ☎052-566-1101 (代) ☎10:00~20:00、2/6寒~14日は~20:30 不定休



4位

名古屋・池下 CP28  
**FORTISSIMO H** (31票)

バウムクーヘン~メープル~(1600円)は、名古屋限定品。ラム酒の香りがほのかに広がり、しっとりふわふわの食感。◎名古屋市中村区高見2-1-16 ☎052-761-7278 ☎11:00~19:30 閉店



サクサクの表面が最高!②

3位

名古屋・名古屋競馬場前 CP26、30、31  
**ブローニュの森** (36票)

しっとりとした森の記念樹(1050円~)は、月替り商品を合わせると12種類とバリエーションも豊富。2月のバウムはショコラバウム。◎名古屋市中村区小坂2-204 ☎052-381-0309 ☎9:00~20:00 閉店



食べやすいサイズもいい!!③

2位

愛知・豊田ほか  
**まねきねこ** (9票)



バウムクーヘン専門店が焼くモチモチのバウムクーヘン(1000円~)。卵たっぷりの濃厚な味。ジェラート&バウムクーヘンの店 ● 愛知県豊田市竜神町29 ☎0565-28-2400 ☎10:00~18:00 閉店

7位

名古屋・覚王山  
**櫻や** (10票)



卵にこだわった、自家製バウムクーヘン(1200円)。◎名古屋市中村区末盛通1-1 弘法屋本店ビル2F ☎052-762-3908 ☎11:30~16:00、18:00~22:00、休日祝前日11:30~、~23:00 閉店、第2寒

6位

岐阜・多治見  
**フランス菓子 サンドール** (15票)



昔ながらの製法で焼き上げられるバウムクーヘン(1365円~)。ふぞろいな食感は手作りならではの、シナモンやラム酒が香る大人の味。◎岐阜県多治見市金山町17 ☎0572-25-1211 ☎8:00~19:30 閉店

5位

名古屋・瑞海ほか CP26  
**パリジャン** (3票)

しっとりとした味わいを大切に焼き上げたはっぴりんぐ(1100円~)。バターをたっぷり使用し香りも豊か。◎瑞海店 ● 名古屋市中村区六田2-4 ☎052-622-3991 ☎9:00~20:30 閉店、第3寒



10位

愛知・一宮 CP28、30  
**カンツバキNOBU** (5票)

極みバウム(1100円)は、岐阜のフランセ・ヤノ、各務原の紫苑とのコラボ商品。しっとりして甘さは控えめ。◎愛知県一宮市大和町毛受西池田121-1 ☎0586-44-1888 ☎9:00~20:00 不定休



9位

愛知・豊橋  
**ミルリトン** (7票)

ふわふわな高師緑地のバウムクーヘン(1100円)。味を安定させるため、仕込みや焼き加減などは日によって変える。◎豊橋市中浜町192 ☎0532-47-5753 ☎10:00~20:00 閉店



8位

製菓学校の生徒さんを中心に  
総勢400人の投票で決定!

# 絶対食べたい! 定番



"洋風栗きんとん"の  
ような濃厚さに瞬殺! ⊕

**1位**  
42票

たくさんの人に愛し  
ていただき、うれし  
く思います。中津川  
の和栗の濃厚な味を  
楽しんでください

RÉGNIÉシェフ  
長谷川厚平さん



名古屋・区内緑地公園ほか OP27.35

**RÉGNIÉ** (42票)

和栗モンブランの先駆けともいえる中津川モンブラン(483円)。濃厚なマロンペーストは1個当たり約50gも使用。サクサクのシュクセが水分を吸わないよう、売れ具合を見ながら少量ずつ作られている。Grand maison ● 名古屋市中区西五才美町18-2 ☎052-502-0288 ☎9:30~20:00 休祭

## モンブラン 部門

近ごろは洗皮入りの和栗モンブランが大人気! マロンペーストの濃厚な風味に思わずうっとり

純正クリームがぎっしり

丁寧に手作業で作られる



岐阜・岐阜ほか OP26.32

**Le Cerisier d'amour** (20票)

ブランデーのほのかな香りがアクセントのモンブラン(389円)。土台のスポンジはしっとり。小さめのサイズもキュート。北一色店 ● 岐阜市北一色4-4-30 ☎058-246-3377 ☎10:00~20:00 休不定休



**4位**  
20票

名古屋・栄

**セルジュ源's 栄店** (23票)

厳選した栗を使った和栗のモンブラン(500円)。マロンペーストの隠し味はヘーゼルナッツとミルクチョコ。 ● 名古屋市中区栄3-8-1 ジリオンビル ☎052-269-1911 ☎8:00~22:00、自営~21:00 休なし

クリームと栗のバランスがちょうどいい! ⊕



**3位**  
23票

名古屋・栄

**サロン・ド・テ・アンジェリーナ** (30票)

パリに本店を構えるサロン・ド・テのモンブラン(オリジナルサイズ788円)。メレンゲとパリ直輸入のマロンペーストは絶品。 ● 名古屋市中区栄3-6-1 LACHIC4F ☎052-259-6455 ☎11:00~21:00 休不定休

しっかりとしたマロンペーストにやみつき! ⊕



**2位**  
30票

名古屋・名古屋競馬場前 OP26.30.33

**ブローニュの森** (13票)



店の看板メニュー、ブローニュの森(385円)。カスタードクリームが詰まったパイの上に濃厚なマロンペーストをトッピング。 ● 名古屋市中区小橋2-204 ☎052-381-0309 ☎9:00~20:00 休未

**7位**  
13票

名古屋・名駅 OP27.30

**ホテルアソシア名古屋ターミナル cafe Gentiane** (16票)



期間限定の恵那栗モンブラン(525円、~材料がなくなり次第終了)は1日50個限定。恵那川上屋から仕入れた濃厚なマロンペーストを使用。 ● 名古屋市中村区名駅1-1-2 1F ☎052-561-7781 ☎7:00~24:00 休なし

**6位**  
16票

名古屋・上飯田 OP27.35

**Café TANAKA 本店** (17票)



北海道産純生クリームをマロンクリームでおおった期間限定モンブラン(493円、~5月上旬)。中央にはメレンゲが。 ● 名古屋市中区上飯田西町2-11-2 ☎052-912-6664 ☎10:00~19:30、カフェは8:30~ 休なし

**5位**  
17票

名古屋・栄ほか

**赤いぶどう** (7票)

2種類のマロンとフルーツピューレを練り込んだ、フルーティなモンブラン(504円)。 ● 名古屋市中区錦3-23-3 名古屋国際ホテル1F ☎052-961-3123 ☎11:00~22:00 休なし



**10位**  
7票

名古屋・栄 OP26

**Gemma** (9票)

洗皮の風味がふわっと香るモンブラン(480円)は、和栗ペーストがたっぷり。中に入るクリームは、コクはあるが甘さ控えめタイプ。 ● 名古屋市中区栄4-2-17 ☎052-259-2323 ☎11:00~22:00 休なし



**9位**  
9票

岐阜・恵那ほか

**恵那川上屋** (11票)

栗山(399円)のマロンクリームは、洗皮栗と栗きんとんのブレンドを使用。中には大きな粒栗が入っている。 ● 岐阜県恵那市大井町2632-105 ☎0120-052-470 ☎8:00~19:00 休なし



**8位**  
11票

# スイーツランキング

名古屋製菓専門学校、国際製菓技術専門学校、キャリアリーアート名古屋校に通う未来のパティシエさんたちなど400人が選んだ本命スイーツを発表!!

驚くほどふわふわな生地に濃厚なクリームたっぷり! (A)



1位

ありがとうございます。オープン間もないですが、これからも皆さんに愛されるよう頑張ります  
ミッドランドスクエア店  
支配人 森田 浩志さん



名古屋・名駅  
サロン・ド・モンシュシュ (75票)

オリジナルブレンドの北海道産生クリームをふわふわの生地で1周巻いたシンプルな堂島ロール(1200円)。 Milkyな口溶けを味わおうと、連日行列が絶えない。ミッドランド スクエア店  
〒460-0005名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエアB1 ☎052-571-4499 ☎10:00~20:00 休なし

## ロールケーキ部門

しっとり、ふんわりとした口当たりの生地や、Milkyな味わいのクリームに人気集中!!

開店30分前には行列が!

生クリームでふわふわ



愛知・半田  
リヴェールニツ坂 (13票)

厳選された濃厚卵のみを使用したニツ坂ロール(950円)。その驚くほどしっとりとした生地と、クリームとのバランスが絶妙。  
〒464-0801愛知県半田市北ニツ坂町2-15-13 ☎0569-26-6161 ☎9:30~19:30 休※

4位



キメ細かい生地に栗のアクセントが最高! (B)



3位

名古屋・尼ヶ坂  
パティスリー リムーザン (9票)

本葛粉を使った軽い食感の純生 白壁ロール(880円)。存在感ある生クリームは、北海道産生クリームを使用。  
〒466-0801名古屋市中村区東区芳野1-18-12 ☎052-937-7558 ☎10:00~20:00 休※

6位



愛知・春日井  
パティシエ ラボ テツヤ (20票)

カスタードクリームと生クリームを巻いたテツヤロール(997円)。キメ細かなメレンゲをたっぷり使ったスポンジはしっとりふわふわ。 国愛知県春日井市旭町4-27 ☎0568-34-1028 ☎10:00~19:00 休※、不定休

飽きないシンプルな味で、生地がふわふわ (C)



2位

名古屋・名駅  
ホテルアソシア名古屋ターミナル cafe Gentiane (10票)

まるごと苺のジャンロール(480円)は、紅ほっぺなど季節のフルーツが入った、食べやすいプチロールケーキ。  
〒460-0005名古屋市中村区名駅1-1-2 1F ☎052-561-7781 ☎7:00~24:00 休なし

5位



愛知・長久手町  
Patisserie HI (8票)

超微粒子の薄力粉を使ったモチットした生地と、カスタードと生クリームを合わせたクリームのHIロール(1400円)。  
〒464-0801愛知県愛知郡長久手町作田2-104 ☎0561-41-8191 ☎10:00~19:00 休※(後の場合翌平日)

7位



名古屋・栄生  
Le Suprême (3票)

ベーカリーも併設した人気店のスフレロール(1000円)はクルミを練り込んだ生地が珍しい。もちりした新食感。 国名古屋市中村区栄生町7-8 ☎052-471-3667 ☎10:00~19:00 休※(後の場合翌平日)

10位



愛知・稲沢  
モン・モ・ディス (4票)

モン・モ・ロール(940円)には西三河産の新鮮な卵をたっぷり使用。クリームはあっさりとして仕上げられている。  
〒463-0292愛知県稲沢市正明寺2-17-1 ☎0587-21-4810 ☎10:00~20:00 休※、(月1回休または※)

9位



名古屋・名古屋競馬場前  
ブローニュの森 (6票)

1日50本限定のTKロール(1050円)は、午前中に売り切れるほどの人気。しっかりと甘味を感じるスポンジは、口溶けも抜群。  
〒460-0005名古屋市中村区小碓2-204 ☎052-381-0309 ☎9:00~20:00 休※

8位



マークの見方 (A) = 名古屋製菓専門学校生徒 (B) = 国際製菓技術専門学校生徒 (C) = キャリナリーアート名古屋校生徒 (編) = 編集部