

Metro Opus 店舗	出店店舗名	期間	店舗・商品紹介	主な商品名	商品写真
梅田店	AG カフェ	2月17日(月)~2月23日(日)	小麦を一切持ち込まない、グルテンフリー工場で製造。添加物も極力使用せず、米粉の焼菓子、プリン、シフォンケーキを製造・販売。	ニャンとワンダフルプリン	
	CLIONE	2月24日(月・振)~3月2日(日)	代表商品の「もちもちロール」は、「まるで赤ちゃんのほっぺみたい」のキャッチのとおり、触れれば弾くようなもちもち食感の生地ふわふわのクリームを包んだ一品。	もちもちロール	
	Metro Sweets PARALLEL	3月3日(月)~3月9日(日)	大阪を代表するパティシエ西園誠一郎氏が監修するスイーツを販売。その時期最もおいしい旬のフルーツをメインに、環境や人に配慮したサステナブルなスイーツを提案する。	フロマージュバターサンド (ヴァニラ)	
	将満	3月10日(月)~3月16日(日)	餅作り発祥といわれる滋賀県大津市から。日本三大餅米「滋賀羽二重餅米」を贅沢に使用した黒豆大福や生チョコ大福など20種類以上の大福を用意。匠こだわりの和菓子を楽しめる。	大福	

Metro Opus 店舗	出店店舗名	期間	店舗・商品紹介	主な商品	商品写真
なんば店	鳴門のいも屋	2月19日(水)～2月25日(火)	徳島県鳴門の自社農園で作った鳴門金時を使った美味しいお味のスイーツを販売。 子どもから年配の方まで安心安全に食べられる大人気のスイートポテト・大学いも・いもけんぴなどお味のスイーツをラインナップ。	舟形スイートポテ	
	トルタイシーオ	2月26日(水)～3月4日(火)	『Torutaishio トルタイシーオ』逆さ読みすると『おいしいタルト』。バターの香りが豊かな厚みのあるタルトに新鮮なフルーツをたっぷりトッピング。	いちごのゴージャスタルト	
	みたらし庵	3月5日(水)～3月11日(火)	みんなが大好きなみたらし団子を大満足のボリュームでご用意。みたらし庵のモットーは、たくさんの種類のお団子や季節の和菓子を選んで楽しい、食べて美味しい。	みたらし団子	
	PARA	3月12日(水)～3月18日(火)	関西発自家製米粉チュロス専門店。材料にこだわったもちもちチュロス。味はもちろん見た目にもこだわり、子どもにも大人気な商品も多数ラインナップ。	デコチュロス	

Metro Opus 店舗	出店店舗名	期間	店舗・商品紹介	主な商品	商品写真
南森町店	Metro Sweets PARALLEL	2月19日(水)～2月25日(火)	大阪を代表するパティシエ西園誠一郎氏が監修するスイーツを販売。その時期最もおいしい旬のフルーツをメインに、環境や人に配慮したサステナブルなスイーツを提案する。	フロマージュバターサンド (ヴァニラ)	
	芦屋タカトラ	2月26日(水)～3月4日(火)	創業2002年、芦屋で生まれ育った芦屋タカトラは、シュークリームを中心にプリン、ケーキ、パームクーヘン等、お客さまに『選ぶ楽しさ』を提供できるように商品ラインナップは豊富に取り揃える。	フランス産チーズクリームのシュークリーム	
	珀屋	3月5日(水)～3月11日(火)	全国各地でお客さまに、喜ばれている珀屋のお団子が Metro Opus 南森町店に初出店。	みたらし団子	
	アマリア	3月12日(水)～3月18日(火)	お取り寄せでしか買えない、一度食べたらクセになる絶品のチーズケーキ。テレビで話題のざらめシュークリームなど、数量限定で新食感スイーツを多数ラインナップ。	アマリアチーズプレーン	

Metro Opus 店舗	出店店舗名	期間	店舗・商品紹介	主な商品	商品写真
心齋橋店	よねや	2月20日(木)~2月26日(水)	団子等の定番商品から季節の果物が入った大福まで幅広い和菓子を お求めいただきやすい価格で販売 する。	いちご大福	
	ホワイトベア スイーツ	2月27日(木)~3月5日(水)	北海道産食材をメインに使用した 絶品ドーナツを中心に商品をライ ンナップ。ドーナツ生地は時間が 経っても美味しい物にこだわり札 幌で手作りしており、その生地 に合う各種トッピングやクリームも 厳選している。	北海道あんドーナツ	
	和菓子処 たちばな	3月6日(木)~3月12日(水)	杵つきにこだわった大きくて柔ら かいお団子。一番人気の「みたら し」を始め、「あんこ」「きな こ」等いろいろなタレや餡をライ ンナップ。	みたらし団子	
	餅菓子専門店 miburo	3月13日(木)~3月19日(水)	京都祇園でひっそりと夜間のみ営 業をしている餅菓子専門店。柔ら かななかにもコシがあり、祇園の 舞妓さんでも食べられる一口サイ ズのお餅に上品な甘さのタレをか らめた自慢の一品。	みたらし餅	

Metro Opus 店舗	出店店舗名	期間	店舗・商品紹介	主な商品	商品写真
天王寺西店	トルタイシーオ	2月19日(水)～2月25日(火)	『Torutaishio トルタイシーオ』 逆さ読みすると『おいしいタルト』 バターが豊かな厚みのあるタルトに新鮮なフルーツをたっぷりトッピング。	いちごのゴージャスタルト	
	千寿庵	2月26日(水)～3月4日(火)	四国徳島祖谷地方発祥で和生菓子を製造・販売。四季それぞれの食材を菓子にすることで、色鮮やかな日本の春夏秋冬を和菓子を通して『視覚・味覚』で感じられる。	庄わらび餅	
	iroHa 大福	3月5日(水)～3月11日(火)	SNSでも話題の、新感覚和菓子の「iroHa 大福」が、期間限定出店。 約30種類の大福餅は、和から洋まで様々。見た目もカラフルで、選べる楽しさも味わえる。	シュークリーム大福	
	天平キムチ	3月12日(水)～3月18日(火)	発酵のまち高島市発のキムチ専門店。液漬けではなく、より深い味わいが楽しめる自然発酵(乳酸発酵)で仕上げている。モンドセレクション3年連続金賞受賞。	白菜キムチ	

Metro Opus 店舗	出店店舗名	期間	店舗・商品紹介	主な商品	商品写真
天満橋店	enfant/ アンファン	2月19日(水)～2月25日(火)	プチシュークリームでおなじみのシュークリーム専門店「アンファン」。カスタードプチシュー、チョコプチシュー、プチモンブランなど一口サイズのおやつ菓子を販売する。	プチシュークリームカスタード	
	アコテドアトリ	2月26日(水)～3月4日(火)	一つ一つのお菓子里に思いを込めて、見た目だけでなく素材にもこだわり、丁寧につくりあげる。幸せに寄り添えるお店づくりを大切にしている。	ピエール・タンタシオン	
	フレフレボン	3月5日(水)～3月11日(火)	美味しいチーズと手作りにこだわったチーズケーキ専門店。様々な種類のチーズの特徴と製法を最大限味わうことができる。	濃厚チーズケーキ	
	アマレーナ	3月12日(水)～3月18日(火)	芦屋発祥のイタリア洋菓子店。焼きタルト「クロスタータ」をはじめ様々なイタリア菓子を再現し、販売する。	クロスタータ	

Metro Opus 店舗	出店店舗名	期間	店舗・商品紹介	主な商品	商品写真
なかもず店	博多中唄	2月19日(水)～2月25日(火)	最高級の素材を使用し、味と粒にこだわった本当においしい辛子明太子を提供する。ごはんのお供やお酒のあてにぴったりの生珍味も多数取り揃える。	辛子明太子	
	AG カフェ	2月26日(水)～3月4日(火)	小麦を一切持ち込まない、グルテンフリー工場で製造。添加物も極力使用せず、米粉の焼菓子、プリン、シフォンケーキを製造・販売する。	ニャンとワンダフルプリン	
	Letter Crepe (レタークレープ)	3月5日(水)～3月11日(火)	フランス発祥のクレープをバラエティ豊かなラインナップで展開。まるで突然届けられた手紙のような嬉しさと驚き、おいしさを丁寧に包んでお届けする。	ミニクレープ	
	Metro Sweets PARALLEL	3月12日(水)～3月18日(火)	大阪を代表するパティシエ西園誠一郎氏が監修するスイーツを販売。その時期最もおいしい旬のフルーツをメインに、環境や人に配慮したサステナブルなスイーツを提案する。	フロマージュバターサンド (ヴァニラ)	

Metro Opus 店舗	出店店舗名	期間	店舗・商品紹介	主な商品	商品写真
喜連瓜破店	大國屋	2月18日(火)~2月24日(月)	メインの鳴門金時芋をはじめ、その時の旬の芋を使い、素材の味を大切にシンプルで美味しい芋菓子販売する。	金時生けんぴ	
	平田製菓	2月25日(火)~3月3日(月)	人工的な添加物は使用せず、工房で一つ一つ職人が手づくり。自分へのご褒美に、そして、大切な方と一緒に。	ベイクド mellow チーズケーキ	
	シューアラク ームカプリ	3月4日(火)~3月10日(月)	新進気鋭の女性パティシエが作り出す、専門店ならではのシュークリーム。本コンテストのために新商品「桜」を販売する。	桜	
	add knot (アドノット)	3月11日(火)~3月17日(月)	倉庫をリノベーションしたオシャレ空間で山形県産のこだわり食材をたっぷりと使用した豊中市にある倉庫カフェ。	ドバイチョコタルト	

Metro Opus 店舗	出店店舗名	期間	店舗・商品紹介	主な商品	商品写真
	ポックサン	2月19日(水)～2月25日(火)	神戸・東須磨で1964年に創業をした洋菓子店。 初代の『良い材料を使い、安心して食べてほしい』という想いを受け継ぎながら、進化をしながらも旨味を感じるスイーツ作りを目指す。	こだわりロール	
	THE BUTTER & SCONE	2月26日(水)～3月4日(火)	英国式手ごね製法にこだわり、店内で焼き上げ、外はサクサク、中はふんわりとした食感に仕上げる。手作りの美味しさを、楽しめる一品。	プレーンシュガースコーン	
谷町九丁目店	鳴門のいも屋	3月5日(水)～3月11日(火)	徳島県鳴門の自社農園で作った鳴門金時を使った美味しいおいものスイーツを販売。 子どもから年配の方まで安心安全に食べられる大人気のスイートポテト・大学いも・いもけんぴなどおいものスイーツをラインナップ。	舟形スイートポテト	
	iuen	3月12日(水)～3月18日(火)	テレビやSNSでも話題のお店。睡蓮をイメージしたケーキや、白鳥のモンブランなど、パティシエがこだわった、ここにしかない味と見た目を楽しめる。	マカロンケーキ	