

# 九州最大級！集結した総勢 55 店舗を一挙紹介！

# SWEETS SHOP LINE UP! Vol.1

FUKUCHI FIND FESTIVAL



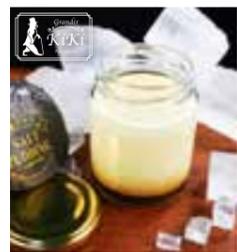
田川市 | 手作りケーキの店  
**ノエル**  
Noel

とろりとした口当たりの果肉とカスタード&生クリームとの相性抜群な柿フレッシュケーキ。ほか、ノエルの名物もご用意!



一流シェフによる特製創作スイーツ  
**博多ミラベル21**

博多のフレンチやイタリアンの一流シェフ集団「博多ミラベル21」が茶席に合わせた特製スイーツを創作。辻利茶舗のお抹茶を上野焼の抹茶碗で味わうことができ、上野焼菓子皿はそのままお持ち帰りいただけます。各日先着100個限定。➡詳細はP.8へ



北九州市八幡西区 | grandir kiki  
グランディールキキ

糸島産のまたいちの塩など、パティシエが厳選した新鮮な九州素材を使用した「塩プリン」。お塩が甘さをひかてます。



福岡市中央区 | KAKA cheesecake store  
カカチーズケーキストア

店頭でも一番人気の「KAKA」。厳選した4種類のチーズを使い、濃厚でしっとりとした極上のチーズケーキです。



飯塚市 | パティスリー エスポワール  
pâtisserie ESPOIR

昨年大好評の「寒北斗ガトーショコラ」が「壺タイプ」で登場。数に限りがございますのでお早めに。※各日限定100個セット



宮若市 | 瀬川菓子舗  
Segawakashio

創業96年。代表銘菓キャラットや黒丸、旬の果物をふわふわ餅で包んだ「まるごとフルーツ大福」で感動をお届けします。



福岡市東区 | くるみの木  
Kuruminoki

香ばしいタルト生地と厳選された栗が相性抜群!「絶品」と評判の「モンブラン」ほか自慢の品を一度お試しください。



福岡市城南区 | 菓子館 木太久  
Kitaku

黄栗一粒を餡に絡めパイで包んだ「KIRIN」、焼いてもパイにのせて焼いた「かんだRO」、常温保存は3日。ぜひ土産に。



福岡市中央区 | パティスリー オードシエル  
Eau du ciel

植木鉢風カップにティラミス仕込み、チョコクッキーを土に見立てミントをデコレーション。見た目もインパクト抜群です。



福岡市中央区 | たらし屋 吾助  
Tarashiya Gosuke

天然水と最高の餅米、職人技にこだわり抜いた極上の白玉。もはや串にさせない柔らかさをたっぷりのたれでご賞味ください。



福智町 | ケーキと焼き菓子のお店 ちびちび  
Chibi Chibi

地元・福智産のきな粉をたっぷりかけた人気商品の「福智もち」のほか、アレルギー対応のケーキなどをご用意します。



直方市 | 菓子工房 irotoridori  
イロトリドリ

ただいま人気急上昇中のスイートポテト。自家製の白餡、焼芋、鹿児島産羊ペースト、隠し味にチーズを使用しました。



福津市 | オーダーケーキハウス Patisserie K2  
パティスリーケイフー

ケーキの中からとろけるホワイトチョコレートとレモンの香り広がる濃厚クリーム。食べてみないとわからない感動の味です。



福岡市中央区 | I's Sweet Labo  
アイズスイーツラボ

濃厚熟ショコラをはじめ、シンプルかつ贅沢な逸品をこだわりシェフがプロデュース。職人の技で至福のひと時を。



福岡市中央区 | パティスリー オーフィールドージュール  
Pâtisserie au fil du jour

口どけ、軽さ、素材の味、全てを最大限に引き出す特別なキューゾンで仕上げたフロマージュとショコラを大茶会で初披露!



嘉麻市 | TARTE & SWEETS F  
タルト&スイーツエフ

季節のフルーツを贅沢に使った「果麻タルト」など数種のタルトや特別牛乳を使ったシューやプリンが売れ筋商品です。



糸田町 | ケーキハウス ボヌール  
Bonheur

昨年カフェ角家がオープン。大人気のブリュレやシューパニオなど多数ご用意。復活したダイヤの山羊羹もご賞味あれ!



直方市 | 菓子工房 オヤマダ  
Oyamada

こだわりの焼き立て「マロンタルト」や「パウンドケーキ」、人気商品「くまのてプリン」や「くまのてロール」もご用意します。



大牟田市 | 大牟田 長崎屋  
Omuta Nagasakiya

創業100年、伝統の美味しさを伝える老舗。代表商品のカステラは、しっとり軽い口当たりと素材の甘みが絶品です。



筑紫野市 | Atelier g  
アトリエグラム

TVでも紹介された「ショコラフォンデュ」は4種のチョコレートをブレンド。生地の中からはマスカルポーネがとろけ出す。



福岡市中央区 | パティスリー ジョルジュマルソー  
GEORGES MARCEAU

福岡で絶大な人気を誇るジョルジュマルソー。代表商品の「チーズケーキフォンデュ」は売切必至、お早めにお求めを!



北九州市小倉北区 | 辻利茶舗  
Tsujirichahou

香ばしいほうじ茶のかおりと適度な苦味。クリームとふんわり生地のコラボは絶妙。お茶やコーヒーのお供にどうぞ!



福岡市中央区 | Chiffon Tapico  
シフォンタピコ

タピオカ粉を使用したしっとりふわふわのシフォンケーキは、キュートなカップサイズでベロッと召し上がれます。



桂川町 | 菓子工房 メルシー  
Merci

66%カカオのムースにピスタチオプリュレとアーモンドキャラメリゼを閉じ込めた「カライブ」。ちょっぴり大人のケーキです。



福岡市東区 | お菓子の工房 オペラ  
OPERA

エクレアの生地に、厳選したあんごとバタークリームをサンド。和と洋が織りなすフワフワな口溶けをお楽しみください。



北九州市小倉南区 | アンプティスター  
un petit star

あの「ざるチーズ」発祥のチーズケーキ専門店。30種のチーズケーキから厳選!ワインやお酒に合う大人のデザートも。



田川市 | パティスリー マルシェ  
Marche

TVでも紹介された「黒糖かりんとシュー」は毎年大人気の商品。季節限定のスイーツも揃えてお待ちしております。



福岡市博多区 | チョコレート ショップ  
Chocolate Shop

「博多のチョコのはじまりどころ」として名高いチョコ専門店。至高の生チョコとケーキ「博多の石畳」が超有名です。



北九州市八幡西区 | シロヤ  
SHIROYA

行列のできる創業60余年のシロヤ。フワとろやムレットや練乳サニーオンなど、北九州が誇る人気の味をお楽しみに。



北九州市小倉南区 | 菓匠 きくたろう  
Kikutarou

小振りでシンプル、飽きのこない「小柳かりんとう」。全15種類のかりんとうや自家製餡のどら焼きを取り揃えております。



福岡市中央区 | 世界一の焙煎士による香りとココ  
**FUKUCHI CAFE**

香り高い「福智ブレンド」をご提供する「ふくちカフェ」を2日間限定でオープン。焙煎はフランスで開かれた焙煎技術の大会で世界一の栄冠を手にした「豆香洞コーヒー(大野城市)」の後藤直紀さん。ここでしか味わえない深い香りとココをぜひご賞味ください。



福岡市東区 | VIS・A・VIS  
ヴィザヴィ

幻と言われる太秋柿を丸ごとくり抜き、中にカスタードクリームを忍ばせた「太秋柿と卵のプリン」や焼菓子などを販売。



中間市 | パティスリー ミュゲ  
Marche

マスカットレーズンを蒸留酒「グラッパ」に漬けて込みバタークリームをサンドした「マスカットレザンサンド」をお楽しみに。



田川市 | 西洋浪漫菓子 萬平浪漫  
MANPEI ROMAN

福智素材の魅力が凝縮された逸品「ふくち☆リッチマカロン」が待望の復活!サクサクのひとくち目、とろける口当りは絶妙。



福岡市中央区 | 菓匠 熊久  
Kumahisa

創業240有余年。名物「麩まんじゅう」は、もちもちの生地で、こだわりの自家製あんこが絶妙にマッチしています。