

サンドイッチファクトリーOCM

#テイクアウト #パン #北九州カフェ #北九州ランチ #北九州名物

45年間変わらない味とボリューム 世代を超えて愛される人気店

具材の組み合わせを選んで注文

1978年に創業し、小倉ではおなじみのサンドイッチ専門店です。注文方法が特徴的で、お店に入ったら、まずカウンターで好きな具材を選びます。2種類を組み合わせる場合は高いほうの料金を支払います。具材は全部で18種類。

迷ったときは定番の「オリジナル&チキン」を。具材がこぼれんばかりのサンドイッチを両手でしっかり持って、豪快に一口！甘めのやさしい味わいの「オリジナル」のミートソースに、ぷりぷりのチキン、シャキシャキの野菜、ふわふわのパン。食感がたまりません。「オリジナル」にはエビカツやエッグ（たまごサラダ）もよく合います。

テイクアウトして、お出かけにも

甘い物が好きな人には「フルーツ&クリームチーズ」がおすすめ。りんご、みかん、パイナップルなどがごろごろ入ったクリームの上に、旬のフルーツとクリームチーズが贅沢にトッピングされていて、いくらでも食べられそうです。

サンドイッチはテイクアウトもできます。最近は、持ち帰って自宅や職場で食べる人も多いとか。具材の組み合わせを色々試して、お気に入りを見つけたいですね。

近隣には、紫川や小倉城など桜の名所や公園があり、外で食べるのも気持ち良さそうです。OCMのサンドイッチを持って、お出かけしませんか。



▲黄色と青のロゴが目印です。左の階段から2階へ。



1.「オリジナル&チキン」。「オリジナル」のミートソースは九州産の鶏ひき肉、パンは「シロヤベーカリー」の食パンを使用。2.具材はどれも美味しそうを選びきれません。サラダ、スープ、ドリンク、スイーツなども充実。3.アメリカンテイストの店内は、どこか懐かしく落ち着く雰囲気。4.「フルーツ&クリームチーズ」は甘すぎず、さっぱりとしたクリーム。チーズの塩味がアクセントになっています。

サンドイッチファクトリーOCM

☎093-522-5973

📍 小倉北区船場町3-6 2階

🕒 10:00～19:00 ※完売次第終了

📅 不定休

🅐 なし(近くにコインパーキングあり)

shop
data

※令和5年2月時点の情報です。

パン工房 天秤座

#お米ぱん #明太フランス #朝から開いてるカフェ

全国のパン好きを魅了する、 ほのかな甘みのもっちりお米ぱん

午前中に完売必至！ 九州の発祥店のお米ぱん

門司港駅から徒歩5分。棧橋通り交差点の角に建つ「パン工房 天秤座」。日によっては、午後2時頃には完売するほどの人気店で、20年来の地元ファンが通い続けています。

名物「お米ぱん」は、手に取るとずっしり重く、外はサクサク、中はもっちり。お米の甘みだけで十分に楽しめるので、アツという間に食べ終えてしまいます。毎日200個以上焼いても早く売切れてしまうため、予約が必須です。

地元有名店の明太子を使ったパンを 2つご紹介

カリッと香ばしい「明太フランス」は手作り明太バターが程よくサンドされ、クセになる味わい。「もち明太ポテトピザ」は、「やまや」の明太子ポテトサラダととろけるチーズ、切り餅が斬新な組み合わせ。トーストすると、生地や具材の食感、風味が増すのでオススメです。

焼きたてのパンを楽しめる カフェメニューも豊富

入口横のカフェでは、午前7時半から一日中、セットメニューが楽しめます。6種類の中から選んだのは、ベーコン、玉ねぎ、ピーマン、チーズがのった「ピザトーストプレート」（飲み物付き）。香ばしい厚切りの食パンを焼きたてで味わえます。



▲人気NO.1の「ピザトーストプレート」。

※令和4年5月時点の情報です。

パン工房 天秤座

☎093-321-3411

📍 門司区本町2-10 サンリヤン門司港1階

🕒 平日・土曜 7:30～18:00 (LO.16:00)
日曜 7:30～14:00 (LO.13:00)

📅 第2・第4木曜

🅐 なし(近くにコインパーキングあり)

shop
data

旬菓茶舎 日と時季

#北九州カフェ #和菓子 #日本茶 #旦過市場

ゆるやかな時間の中で、 日本茶と和菓子を楽しめるカフェ

目にも美しい、
日本茶と季節の和菓子のコース

北九州モノレール旦過駅から徒歩2分。旦過市場や北九州市立医療センターにほど近い交差点の一角に、白いのれんがかかる店舗が見えてきます。一つ一つ丁寧につくられた季節の和菓子と、産地まで足を運んで選んだという日本茶が並んでいます。

1階にはショップ、2階にはカフェスペースを併設。何と、こちらには珍しいお茶と和菓子のコースがあるそうです。

甘さ、渋さ、コク。
選び抜いた日本茶の変化を堪能

「くつろぎコース」では、本日のお菓子5種類から好みのものをひとつセレクト。お茶は、煎茶・玉露・和紅茶・フレーバーティーなど15種類から好きなものを選べます（玉露のみプラス料金）。先付と香の物がついた全4品をゆっくり味わえる、人気のコースです。

コースでは、先付（一口菓子）、本日のお菓子、香の物とコースの進行に合わせて、同じ茶葉を3回淹れてくれます。「1煎目はうまみと甘さ、2煎目、3煎目は渋みと苦さを。お茶を余すところなく味わってほしい」というコンセプトで、お湯の温度や蒸らす時間を微妙に変えて、最適なタイミングで提供しています。

メニューにはラテやフレーバーティーもあり、単品でもオーダーできます。

また、1階では季節の和菓子や茶葉を販売しています。自宅のティータイムやギフトにもおすすめです。



▲「日と時季のどら焼き」。

※令和5年4月時点の情報です。



1.「くつろぎコース」。写真の〃本日の菓子。は、生地にあんこを練り込んだしっとりとした蒸し菓子で、チョコレートようかんが入っています。甘いものを食べた後は、口直しの香の物を。2.本日のお菓子。3.店主がコツコツと集めた骨董が飾られた和モダンな空間。4.カフェには茶釜のスペースが設けられています。茶葉のほとんどが、八女や知覧、静岡などの産地を巡って仕入れた単一品種のもの。

旬菓茶舎 日と時季

☎093-531-0555

📍小倉北区馬借1-5-3

🕒 11:00～19:00

📅 火曜日

🅐 なし（近くにコインパーキングあり）

shop data



1.「果摘ロール（フルーツ）」。2.「果摘ロール（バニラ）」。3.「桃だより」は、7月から8月までの季節限定商品。スポンジ生地の上にカスタードと、桃を半分どーんとのせた豪華なスイーツ。毎日の入荷数や提供期間も桃の状態次第なので、店頭で出合った時にはぜひ手に入れたい一品です。4.スーパーなど生活に密着した店舗が集まる立地で、入りやすい雰囲気なのも嬉しいポイントです。

フランス菓子 果摘

☎093-582-8765

📍小倉北区大手町12-4

🕒 10:00～19:00

📅 月曜日、火曜日（不定休あり）

🅐 あり（スピナガーデン内駐車場）

shop data

フランス菓子 果摘

#スイーツ #テイクアウト #ロールケーキ #北九州スイーツ

創業25年を迎える人気パティスリー で、手仕事が光る華やかスイーツを

併設の厨房から、
作り立てのスイーツを提供

「フランス菓子 果摘」は、「フランス菓子16区」で修業したオーナーシェフ楠本克実さんが1998年にオープンしたパティスリー。2007年に現在の店舗に移転し、開業25周年（令和5年時点）を迎えました。

果摘プリン、果摘クッキーシューなど、お店の名前がついたスイーツはリピーターの多い人気商品。焼菓子の詰め合わせやゼリーなど、ちょっとした手土産に喜ばれそうな品も充実。長く愛されてきた歴史がうかがえます♪

定番人気、
しっとりきめ細やかなロールケーキ

通年の看板商品となっているのは「果摘ロール（バニラ）」。直径9cmのロールケーキは、しっとりときめ細やかなスポンジと、上品な甘さの生クリームがベストマッチ。シンプルなケーキだからこそ、スポンジそのものの味わいがまさに主役級に際立っています。

なんと果摘では、それぞれのスイーツに合わせて生クリームの配合を変え、口当たりや風味を微調整しているんですって！「果摘ロール（フルーツ）」は、6月から12月中旬までの期間限定で、木いちご、キウイ、オレンジ、白桃が入っています。

可愛いルックスと、甘酸っぱいフルーツのハーモニーを兼ね備えたおしゃれなロールケーキ。お祝いやおもてなしにもぴったりですね！



▲スーパーなどが揃うスピナガーデン大手町内。

※令和5年7月時点の情報です。

ケーキハウス こうのと里 沼本店

#シュークリーム #パースデーケーキ #北九州スイーツ #北九州名物

創業27年。OPEN当時から愛される看板スイーツ「びっくりシュー」

（大きくてびっくり!美味しくてびっくり!）
な「びっくりシュー」

創業は1996年。店名の由来は「`こうのと里。は幸せをはこぶ鳥。私たちもケーキを通してお客様に幸せを届けたくて」と社長夫人の河野(こうの)さん。店内にはコンセプトでもある「幸せをはこぶケーキ」がいっぱいあふれています。

「こうのと里」の人気を語るうえで外せないのが、その大きさにびっくりするシュークリーム「びっくりシュー」!なんと直径10cmというビックサイズ。シュー皮はサクサクとした食感と上品なバターのかりのパイ生地。

注文を受けてから注入するクリームは、生クリーム+カスタードクリーム+バニラビーンズが皮の際までぎっしり。濃厚だけど甘すぎない、なめらかな口どけがたまりません。

（関門で採れた塩を使った、
地元ならではの焼き菓子）

近隣の門司区では、福岡県指定天然記念物「梅花石」の岩層から採取した「関門の塩」が知られています。「地元産の塩を使ってなにか名物菓子を作れないか」という発想から生まれたのが「海響潮(しお)ブッセ」です。

ブッセの生地はふんわり&しっとり。中には「関門の塩」を使用した塩バタークリームがたっぷり!ほのかな塩味が全体の甘さを引き立てます。

オンラインショップもあるので、大切な人への贈り物にもぜひ。



▲濃厚クリーミーなチーズの風味「こうのと里フロマージュ」。



1.「びっくりシュー」(大)。小さいお子さんも食べやすい小サイズもあります。2.1996年に創業し、2001年には現在の洋館風店舗へと移転リニューアル。3.店内にはパースデー用のホールケーキのほか、可愛くて華やかな生ケーキ、お祝い事や手土産にぴったりの焼き菓子まで。可愛いネーミングのスイーツや新作も続々! 4.「海響潮ブッセ」。ロゴ入りBOXもあるので贈り物に選ばれる人も多いそうです。

ケーキハウス こうのと里 沼本店

☎093-471-4788

📍 小倉南区沼緑町5-1-50

🕒 9:00~20:00

📅 水曜日

🅑 あり

shop data



1.「生食パン」は、2017年のオープン当初から人気! 2.バナナの香りと甘みをほんのり感じる「しあわせのバナナパン」。3.バナナ食パンを使用した「バナナカスタードフレンチトースト」。その他、人気の「塩バターパン」は、底面にバターがジュワッとしみて中はフワッと軽く、食感を楽しめます。4.地元で愛されるパン店です。

BAKERY LINDA LINDA

☎093-967-0444

📍 小倉南区企救丘2-14-27

🕒 9:30~18:00 (売切次第終了)

📅 日曜日

🅑 あり

shop data

BAKERY LINDA LINDA

#クリームパン #パン #ベーカリー #食パン

食パン通を唸らせる? ふわもち感を極めた「生食パン」

（究極のもっちり感、トーストすると
中のモチ感アップな「生食パン」）

もちもちの生食パンが大人気の「BAKERY LINDA LINDA」。隣接したドラッグストアとコンビニとの共用の駐車場は広々。最寄駅は北九州モノレール「企救丘駅」、徒歩で3分です。

地元住民から愛される「生食パン」は。そのまま食べるとふわっと柔らかくてもっちり、ほんのり甘みがあります。口の中がパサつかず、食パンだけモグモグ食べられるしっとりに感動しました。

トーストをすると、外はサクサク、中のもっちり感
は半端なく「おもち?」と感じるほど♡

（素材にこだわった「しあわせのバナナパン」は
主張しすぎない香りと甘み）

ほんのり甘いバナナが香る「しあわせのバナナパン」は、保存料などの添加物を使わず、「三平のたまご」をはじめ素材にこだわっています。できる限り地元の原材料を使い、生バナナを練り込み、バターをリッチに入れて焼き上げたパン。卵を使うパン全てに使われている「三平のたまご」は、大分県の別府温泉付近の山奥でミネラル豊富な地下水を飲み、厳選した飼料を食べて育ったニワトリが生んだ卵です。

その他、人気の「黄金クリームパン」は飲み水と飼料にこだわったブランド卵「三平のたまご」を使用。クリームはコクがあり、バニラビーンズがさらにおいしさを引き立たせます。



▲ブランド卵「三平のたまご」を使ったクリームパン。

※令和4年9月時点の情報です。

手作りパン工房 レモンの樹

#テイクアウト #パン #菓子パン #調理パン #食パン

手作りパンが百均！若松区高須エリアで愛される、まちのパン屋さん

毎日でも行きたい！
お気に入りリストに加えたいパン屋さん

「百均のパン屋さんがあるっちょよ〜!!」という情報を仕入れ、取材に行ってきました！場所は閑静な住宅街が広がる若松区高須。北九州学術研究都市や響灘緑地グリーンパークも程近い、ファミリー層にも人気のエリアです。

大通り沿いにお目見えしたのがこちら「レモンの樹」。店内には調理パンやハードパン、菓子パンなどたくさんの種類のパンが陳列されています。

オーナー夫妻の愛があふれる、
豊富な種類とお手ごろ価格

店内に並ぶパンには、パンの名前はあっても値段が書かれていない!?

「こちらのパンのお値段は…?」「税込みで110円です。」「じゃあ、こちらは…?」「税込み110円です。」(以下、繰り返し)

なんと、食パン以外は全部110円！どうしてこの価格でできるの？「仕込みからすべて夫婦ふたりでやっているの、価格を抑えることができるんですよ。」とオーナーの奥さま。(朝の3時ごろから仕込みを始めているんだそう)

それにしても、種類が豊富。「なるべく種類を多くして、手軽に食べられる価格にしています」。ご近所には小学校や中学校もあり、「お子さんや学生さんたちにも気軽に食べてほしい」という、地域の皆さんへの愛もこもった価格帯なんですね。

地域に密着した、“まちのパン屋さん”の魅力を堪能した取材でした。



▲ふんわり、もちり♪ 耳までおいしい食パン。

※令和4年12月時点の情報です。



1.パン好き民も、そうでない人も、きっと毎日でも通いたくなる充実のラインナップ。2.駐車場はお店の裏にあるので車で安心。3.扉を開けた瞬間、香ばしいパンの香り。取材に訪れた時間にはほぼ売り切れているという人気ぶり。4.季節のパンやお子さまも大好きな菓子パンなど多彩。食べ応え充分な調理パンも110円です！食パンはホテル食パンと玄米食パンの2種類。こちらを使用したサンドイッチも人気です。

手作りパン工房 レモンの樹

093-741-2112

住 若松区高須西1-13-37

営 7:00～18:00 ※なくなり次第終了

休 水曜日・第一火曜日

P あり (無料駐車場)

shop data



1.若松で最も古い建物として堂々たる風格を漂わせる「石炭会館」。2.「ザマンド」は午前中に売り切れることが多々あるため、どうぞお早めに！3.正方形の箱に入った「ラスクロ」と、生地を四角くまとめた「シュガーバター」「大人のソルト」。食べ始めると手が止まらない魅惑のラスクです。4.ほんのりとした甘さが口広がるクロワッサンは外がパリッと中はもちり。定番から季節限定まで種類も豊富。

三日月屋 若松店

☎093-771-7979

住 若松区本町1-13-15

営 9:30～19:00

休 なし

P あり

shop data

三日月屋 若松店

#クロワッサン #ソフトクリーム #写真スポット #北九州スイーツ

熟練の職人が手作りする、 こだわりのクロワッサン専門店

美しいフォルムの名物クロワッサン

大正期の古き良き建物が点在する「若松南海岸通り」。天気の良い日は海を眺めながらお散歩したくなる、気持ちの良い場所です。「三日月屋」は、明治38年に建てられた「石炭会館」の1階。現在は福岡県内に9店舗を構え、駅や空港、福岡市内にも出店。人気と知名度を広げています。

2007年の開業当初から一貫して天然酵母を使い、丸一日かけて低温長時間発酵させた、看板商品のクロワッサン。厳選した小麦粉をブレンドし、沖縄の天然塩と国産の最高級バターを使用。熟練した職人がバターを生地に織り込み、一つひとつ手作業で巻いているそう。

若松店でしか買えない数量限定の「ザマンド」。たっぷりのアーモンドとシュガーパウダーが食べた瞬間から“口福”へ誘う、洋菓子のようなクロワッサンです。

魅惑のラスクと自慢のソフトクリーム

クロワッサンの生地を使った「ラスク」も各種揃っています。クロワッサンの生地を使っている点は共通ですが、食感や味が異なります！とっても軽い口当たりで、怖いくらいあっという間に無くなってしまいました…。

また、店舗を訪れた人だけが楽しめる「サンデー」も、ファンが多い人気メニュー。濃厚なコク、だけど後味さっぱりなソフトクリー



▲「ほうじ茶サンデー」(左)と「ミックスベリーサンデー」。

※令和4年8月時点の情報です。

カフェ・ミュゼ

#写真スポット #北九州カフェ #北九州スイーツ #北九州ランチ

丘の上に建つ美術館内。北九州市街を一望できる優美な絶景カフェ

（映画のロケにも使用された、
地元の名所・北九州市立美術館）

緑の森を抜けると、そこには壮大なロケーションを誇る北九州市立美術館。著名な建築家・磯崎新氏の手によってデザインされた建物は、外観も館内も凛とした美しさ。映画「図書館戦争」「デスノート」のロケ地としても使用されている北九州の名所でもあるんです。

エントランスから2階へ。そこには柔らかな雰囲気that充滿する「カフェ・ミュゼ」。

明るい日差しが差し込む大きな窓には、まるで絵画のような景色が広がっています。

人気の「ふわふわパンケーキ」は、絵画のような彩り豊かで可愛いフォルム♪ふわふわ＋弾力もあってモチモチ！このふわふわ感を出すために、焼き方にもこだわっているんだとか。食感の良さはもちろん、食べごたえもあり大満足！

（ケーキセットやラテアートなど、
気軽に楽しめるメニューいろいろ）

手作りケーキも数種類。今回選んだのは「バスクチーズケーキ」。クリーミーで濃厚～！まろやかなチーズの香りとその余韻がたまりません♪また、かわいいラテアートの「カフェラテ」も。

そのほかランチも充実。「今月のおすすめプレートランチ」はメインをお肉orお魚からチョイスできます。美術館にて特別展を開催時は、カフェでも作品をイメージした特別メニューが登場するのでお楽しみに！



▲かわいいラテアートの「カフェラテ」。

※令和4年12月時点の情報です。



1.「ふわふわパンケーキ」。イベント期間中はデザート提供時間が異なる場合があります。2.美術館利用をしなくてもカフェ利用OK。お一人様でゆっくりするもよし、グループで楽しむもよし…と、さまざまなお客様が多いそうです。3.「バスクチーズケーキ」。お好きなドリンクを選ぶセットもあり。4.北九州随一の名所と、絶好のロケーションが揃うアートのような空間。周辺の散策もおすすめです。

カフェ・ミュゼ

☎093-616-9777

📍戸畑区西鞘ヶ谷町21-1 北九州市立美術館内

🕒10:30～17:30(L.O 17:00)

【ランチ】11:30～15:00

【デザート】10:30～17:30(L.O 17:00)

※イベント期間中、デザート（※ケーキをのぞく）はランチタイムでのサービスができないことがあります。

📅月曜日

🅐あり（無料駐車場）

shop data



1.「生フランス」はプレーン、鳴門金時、大納言、甘栗、ダブルチーズ。喜ばれる手土産として買い求める常連さんも多いようです。2.新店舗は路地裏にありながら、絶えずお客さんがやってきます。3.調理パンはパン生地と具材の味付けのバランスが抜群で、ボリュームも申し分なし。4.上左・濃厚ミルク食パン(ゴージャ)、上右・もちもちドーナツ、下左と中央・台湾メロンパン、下右・生フランスドーナツ。

ベーカリーさくらい

☎093-791-0540

📍若松区二島5-17-50

🕒7:30～18:30

📅月曜日・火曜日 ※祝日の場合営業

🅐あり

shop data

ベーカリーさくらい

#北九州パン #濃厚ミルク食パン #生フランス #調理パン

「生フランス」が話題！ 創業75年を迎える老舗パン店

（“本物”の素材で手間ひまかけて
安心して楽しめるおいしさを）

若松区の頓田貯水池を中心に広がる北九州市内最大の都市公園「響灘緑地」。そこからJR二島駅方面へ車で約5分、静かな住宅街に佇む「ベーカリーさくらい」。創業は何と1949年。2022年12月に、長年営業していた国道199号沿いの店舗から現在の場所に移転しました。

守り続けているのは“本物”の素材にこだわること。添加物や防腐剤は使わず、時間と手間をかけて、安心して楽しめるおいしいパンを毎日作っています。パンはショーケースから選び、数があるものは厨房から出来たてを持って来てくれます。

（SNSでも話題の新名物「生フランス」）

新たな看板商品となった「生フランス」は3代目の田中慎太郎さんが考案。3日間かけて熟成した生地は外が柔らかく中はふわふわもちりです。年配の常連さんが多かったため、食べやすいフランスパンをという思いから生まれました。

昔から変わらない名物「濃厚ミルク食パン」シリーズをはじめ、カルピスバターを贅沢に挟んだ「台湾メロンパン」、生フランスの生地をカリカリふっくら揚げた新食感のドーナツなども。

定番のあんぱんや、お昼やおやつにぴったりの調理パンもあります。学生さんにも買いやすいようにと、価格設定も嬉しい配慮がなされています。



▲おしゃれなご褒美スイーツパン「ニューヨークロール」。

※令和5年5月時点の情報です。

パン ガルソン

#おみやげ #カレーパン #パン #ラスク #明太フランス

生地にこだわった逸品揃い。
名物は「明太フランス」！

（ 旨み広がるパン生地に
明太子バターがジュワッと沁みる ）

おいしい名物がたくさんあるパン屋さんを訪れるとワクワクしますよね。そんなお店が則松にあると聞きつけ、早速訪れました。場所は八幡西区則松の金山川沿い。則松四丁目バス停のすぐそばで、駐車場もあり、アクセスも良好です。

広々とした可愛らしい店内に入って一番目に留まる場所にあるのが、お店の看板メニューでもある「明太フランス」です。手間ひまかけた生地にたっぷりの愛情を注ぎ、外はカリッとしていて中はモチモチ。軽い食感なのに旨みがたっぷり♪たくさんの人がハマるのも頷けます。

（ 惣菜パンやシュトレンなどに注目！ ）

惣菜パンも充実。中でも「自信作」なのが自家製のカレーパン。スパイス感をほどよく残しつつ、肉の旨みを引き出したルーが際立ちます。カレーはぴりりと辛さがきいた中辛です。

さらに注目したいのが「シュトレン」。こちらのお店ではクリスマスの時期だけでなく、年中通して作られています。ボソボソしないように生クリームやバターを使っているため香りが芳醇で、口どけが良いのが特徴です。

サクサク食感のラスクは、お土産やちょっとしたプレゼントにも好評。種類が豊富で、色合いや味もさまざまなので、ぜひ好みを見つけてみて。



▲気軽につまめるラスクはおやつにもお土産にもぴったり。



1.“飽きのこない味が自慢！”と、店主イチオシの「明太フランス」。生地にこだわり、長時間の低温発酵と熟成を行なっているので柔らかく、噛めば噛むほど旨みが広がります。2.レンガ調の壁が素敵な店舗。向かって左側が駐車場です。3.玉ねぎをたっぷり使っているのでコクがあり、深みのあるカレーパン。4.時間をかけて味わいの変化を楽しむ「シュトレン」。季節に合わせてフレーバーを変えています。

パン ガルソン

☎093-616-1147

📍 八幡西区則松4-7-41

🕒 8:00～19:00

📅 水曜日

🅑 あり（無料駐車場）

shop
data

※令和4年11月時点の情報です。

シロヤ 黒崎店

#サニーパン #パン #北九州スイーツ #北九州名物

北九州のソウルフード「シロヤ」！
注目は練乳たっぷりサニーパン♪

（ 行列のできる老舗ベーカリー
「シロヤ」黒崎店へ ）

“北九州のソウルフード”として数々のTV番組でも紹介されている「シロヤ」。創業は昭和25年という歴史あるパン屋さん。常に行列の絶えない人気ぶりは、今や地元の定番風景なんです。今回はそんな熱愛ベーカリーの黒崎店を訪問しました！

（ ぜひ食べてほしい！看板メニューの
「サニーパン」と「オムレット」 ）

お目当てはやっぱり「サニーパン」！爆買いするファンも多く、なんと1日7000個も売れているんだとか。しかも数に限りがあるので午前中に完売してしまうことも。

その魅力は気軽に食べられる低価格と、大胆な風味！ソフトなフランスパンの中には、た～っぷりの練乳♪こちらは、初代が「パンの中に何を入れれば喜んでもらえるんだろう？」という発想から昭和41年に誕生。さらに「安い金額で皆さんに食べてもらいたい！」という思いから、現在の低価格が実現しているんだそうです。持ち帰って食べるときは、トースターで1分程度焼くのがオススメです。

また、ふわふわスポンジの中に生クリームがサンドされた「オムレット」は、「小さな子供でも食べられるようなサイズと口どけを低価格で」と、昭和39年に考案されたベストセラー商品。

北九州に訪れた際はぜひ足を運んで、“北九州のソウルフード”を堪能してみて♪



▲注入用の穴から食べれば“練乳こぼれる問題”も解決。



1.「サニーパン」。注入された練乳は「注入用の穴のほうから食べるとこぼれにくいですよ」とのこと。そうすることでパンの中に練乳が溜め込まれるので、最後まで美味しく食べられるんだとか。2.黒崎駅より徒歩で約5分。トレードマークの赤い看板&ロゴが登場！3.特別に練乳注入シーンを取材。手作業でこの数量に脱帽です。4.こちらは黒崎店の「オムレット」。小倉店は個数に応じて箱入りに。

シロヤ 黒崎店

☎093-621-4688

📍 八幡西区黒崎2-6-15

🕒 月～土8:30～18:30／日8:30～18:00

※売切しだい終了

📅 なし

🅑 なし（近くにコインパーキングあり）

shop
data

※令和4年5月時点の情報です。

ドゥルセアルテ (dulcearte)

#ケーキ #チョコレート #マカロン #北九州洋菓子 #夜宮公園

本場・フランス仕込み!心弾む♪ お気に入りのお菓子との出会い

お菓子の種類が豊富!21周年を
迎える戸畑の人気パティスリー

フランスで修行を積んだオーナーシェフが、地元・戸畑に店を構えて21周年。日々の気づきとアイディアから生まれたおいしいお菓子は、見ているだけでウキウキしてきます。

店内にカフェ・スペースがあり、選んだケーキをその場で味わえます。今回は「ル・プレジダン」をいただきました。艶のある洋梨とチョコレートのムース。フランス修行中にシラク大統領にお作りした逸品だそうです。温かい紅茶でほっと一息。

美しいマカロンと個性光るトリュフ

自然な焼き色が美しいマカロンは、合成着色料不使用。表面にくるみが散りばめられた「メープル&くるみ」は香ばしさがたまりません。コーヒーの香り豊かな「キャラメル・ラテ」、クリームたっぷりの「ショコラ」もおすすめです。

フランスのチョコレートコンクール準優勝のパティシエが作る「職人トリュフ」は、毎年バレンタイン前に20種類が出揃います。天然塩を使った「セル」、バーボン香る力強い味の「拳王」、だしのきいた「かつお醤油」、つぶつぶいちごが贅沢な「いちごみるく」など、個性派がずらり。

車で5分ほどのところに北九州市の名所の一つ、自然豊かな「夜宮公園」がありますよ。公園を散策した後に、旬のケーキでお茶しませんか？



▲風味、口どけ、後に残る余韻まで絶品の「職人トリュフ」。



1.「ル・プレジダン」の上には洋梨のコンポート、中にもキャラメル漬けた洋梨が。濃厚なチョコレートと洋梨の上品な甘みが広がります。2.戸畑インターのすぐ近く、黄色の壁に赤いテントが目印です。店名は「甘い芸術」という意味。3.ショーケースには毎日20種類以上のケーキが並びます。季節のケーキも続々登場。4.“はふっ”とした食感に頬がゆるむマカロン。可愛らしいリボンがついた個包装です。

ドゥルセアルテ (dulcearte)

☎093-881-7256

📍戸畑区三六町1-8

🕒10:00~19:30

【カフェ】11:00~19:30 (L.O.18:00)

📅月曜日・第1第3火曜日
(祝日は営業、翌日休み)

🅐あり

shop data

※令和4年9月時点の情報です。

洋菓子のカワグチ 黒崎店

#おみやげ #北九州スイーツ #特大アップルパイ #黒崎名物

お土産にインパクト大! 名物の50cmアップルパイはいかが？

特製の長さ50センチの特大アップルパイ

かつて宿場町として栄えた黒崎駅周辺には扇状に広がる黒崎商店街があります。その中でもカムズー番街にあるのが老舗の洋菓子店「カワグチ」です。

「カワグチ」の名物といえば、50cmの特大アップルパイ。思わず、「大きい〜!」と声をあげてしまいそうになるインパクトがあります。

大きさだけでなく、天然素材にもこだわり、添加物は一切使用していません。また使用するりんごは、りんごの名産・信州長野県産をメインとしています。気になるお味は、ふわっと香るバターとワイン煮立てのりんご、そしてパイの絶妙なサクサク感がたまりません!

この他にも注目したいのが、予約をしないと買うことが難しい、同じく50cmサイズの「和三盆のアップルパイ」です。貴重で上品な味わいの和三盆を使ったアップルパイで、贈答用にもぴったりのスイーツです。

手軽に食べられるバームクーヘンも人気

この他にもドイツ菓子の代表格、バームクーヘンも根強い人気。外側にあんずジャムとフォンダンが塗られているため、上品な甘さがあり、独自の製法によるしっとりとした味わいにシナモンが優しく香ります。お土産にもお茶請けにもぴったりの商品です。



▲バームクーヘンは、S・Lサイズの2種類。

洋菓子のカワグチ 黒崎店

☎093-642-2828

📍八幡西区熊手1-1-29

🕒10:00~19:00、祝日は18:00まで

📅日曜

🅐あり (無料契約駐車場)

shop data

※令和4年4月時点の情報です。

リーブル
パン工房 LIBRE

#オーストリアのパン #テイクアウト #ドイツパン #食パン

夫婦で営むパン工房は、
ドイツパンが主役ですドイツ&オーストリアのパンを作る
貴重なパン屋さん

JR九州工大前駅から5分ほど歩いた住宅街にある「パン工房 LIBRE」。北九州市では珍しくドイツとオーストリアのパンを作っているため、遠方から足を運ぶお客さん多いほどの人気店です。

店主は、福岡市にあるオーストリア菓子とパンの有名店「サイラー」で修業を積んだ保田稔夫さん。「地元で挑戦してみたかった」と、15年前に「パン工房 LIBRE」をオープン。笑顔の素敵な奥様と二人三脚でお店を切り盛りしています。

異国の味わいを楽しめる！
自慢のパンをピックアップ

一番人気の「プレッツェル」は、噛みごたえがあり、ほんのり香ばしい生地に塩味がアクセントになるシンプルな味。素材にこだわり、ドイツ産のライ麦と大粒岩塩を使っているそうです。

北海道の「よつ葉発酵バター」を織り込んだ「ラウゲンクロワッサン」は、ふわふわ&サクサクの食感と、バターの香りがふんわりと鼻をくすぐります。

アールグレイの生地を6本で編み込み、立体感にこだわったパン。以前はパティシエだった時代もあるという保田さん自家製の、リングのコンポートも絶品です。



▲伝統製法にこだわる「カヌレ・ド・ポルドー」。



1.九州産クリームチーズとエダムチーズを使った「プレッツェル」。右は「2種のチーズプレッツェル」。2.常時40〜50種類の中から選んだ一品「ラウゲンクロワッサン」。3.「紅茶とりんごのツOPP」も自信作。4.オーストリアのお食事パン各種。左から「カイザーゼンメル」（ゴマ、プレーン、ひまわりの種）、「ザルトツシュタンゲル」、「塩バターパン」など味、形にもこだわっています。

パン工房 LIBRE

☎093-883-8100

📍戸畑区小芝3-7-20

🕒 11:30〜18:00

📅 日・月曜、祝日

shop
data

※令和5年1月時点の情報です。



1.お子さんに喜ばれそうなパンをピックアップ。左下から時計回りに自家製カスタード入りの「ゾウのパン」、「ブルーベリー」、「串付きフランク」、チョコレートクリームがたっぷり入った「トトロのパン」。2.左下から時計回りに人気の「ココアボール」、「チョコ棒」、「レーザン」。3.毎日80種類ほどのパンが並び、調理パンも充実。4.戸畑バイパスにも近いので、車でのアクセスも抜群。

ゾウのぱん。

☎093-871-6550

📍戸畑区福柳木1-3-39

🕒 7:00〜19:00

📅 火曜

🅐 あり

shop
data

ゾウのぱん。

#ゾウ #テイクアウト #パン #到津の森公園 #調理パン

昔ながらの製法で、
丁寧に作るこだわりのパン朝早くから開いている、
可愛い名前のパン屋さん

戸畑総合病院の隣にある「ゾウのぱん」。朝7時からオープンしているため、早朝から通学・通勤途中の人たちが焼き立てのパンを買求め、19時の閉店まで客足が途切れない人気店です。

現在の場所にオープンしたのは16年前。その前は戸畑区中本町で「木村屋」という名前で昭和13年から永く営業していたそうです。パン職人歴53年になる山口さんが、最も大切にしているのは“昔ながらの製法を守り、手を抜かず、丁寧に作る”ということ。

1番人気の「ココアボール」は、ココア味のビスケット生地に包まれた中のパンが驚くほどフワフワ!ほんのり感じる甘味も絶妙なバランスです。

調理パンで人気なのは、手前から時計回りに「昔のコロッケ」、ハムとチーズ味のマヨネーズが入った「ハム・レタス」、厚切りカツを挟んだ「カツサンド」。パンのおいしさが具材の味に負けていないのが印象的で、どれも食べ応えがあります。

なぜ「ゾウのぱん」なのか？

可愛い店名の理由を尋ねてみると、「昔、到津の森公園に“ゾウを連れてこよう”というプロジェクトに関わったことがあります。この店から到津の森公園も近いし…そんなご縁からです」。そんなゾウをかたどったパンも人気です。



▲もちもちの玄米食パンはリピーター続出！

※令和4年11月時点の情報です。

