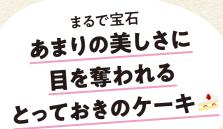
いわた一散歩

よかもん

vokamon



「フランスで約7年間働き、パリの5つ星ホテルで 腕を磨いた実力派シェフが営む人気店がある」…。 そんな噂を聞きつけて、やって来ました! 閑静な住 宅街に佇むケーキ屋さん「オー フィルドゥ ジュール」 ♪ ショーケースには、まるで宝石のように美しい ケーキたちが並びます。 ぐれも素敵ですが、今回 特にご紹介したいのは、ころんと愛らしい、まるで 真珠のような輝きを放つ「マダガスカル」。ムース、 シロップ、グラッサージュ、すべての層にマダガス カル産バニラビーンズをたっぷり使用してあり、中に はジェノワーズ生地とホワイトチョコのガナッシュ が! 一口食べるたびに感じる、繊細なバニラの味わ いを堪能してくださいひ♪どれも、フォークを入れ るのがもったいないくらい美しいケーキたち。味はも ちろん、見た目も味わいながら、一口ずつゆっくり いただくと、とっても幸せな気持ちで満たされまし た。皆さんもぜひご堪能あれ ひ♥



ずっと眺めていたいほど の美しさ等どれも魅力的 で、きっと迷ってしまいま







会議所NEWSの 編集部が街で見つけた

"よかもん"をご紹介)

焼き菓子も販売していま す。ケーキと同じく、どれも 手のこんだ逸品。お土産 にいかがですか?



ケーキ各種 右からプレシュー ショコラ ¥580 ルミエル ¥500、マダガスカル ¥540 ミューラー ¥490、ティラミス ¥390

(価格は全て税抜)

「オー フィル ドゥ ジュール」 のコンセプト は "グルモンディーズ"。 フランス語で、欲 張り、食いしん坊という意味です。このお 店を開くにあたって意識したのは、フラン ス人においしいといわれるものをつくるこ と。フランスで修業中、「おいしい」は万国 共通、世界を感動させる味があることを 肌で感じました。オープンにあたっては、 乳製品やフルーツなど、九州の素材の良 さに魅力を感じ、地元・福岡の地を選 びました。ハーブは糸島の久保田農 園さんのものを使用しています。 福岡のケーキ業界に新風を吹かせた い。おいしさを追求するのはもちろ んですが、色や形、素材の組み合わせ などを独自に創造、発信して、福岡の皆 さんの選択肢をもう一つ増やすことができ



オーナーシェフ 吉開雄資さん



たら…と思っています。

オー フィル ドゥ ジュール

☎092-231-8607 福岡市中央区桜坂1-14-9 (営)10:00~19:00 (休)水曜(月に一度、連休あり) (P) なし

