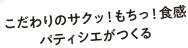
いわた一散歩

vokamor



クロワッサンの

最高峰 🧥



会議所NEWSの 編集部が街で見つけた

"よかもん"をご紹介)

福博のうまかもんが岩田屋本館7階に集まる 博多うまかもん市。37回目となる今年は3月27日~ 4月1日の6日間で開催です。出展社をチェック していると、気になるお店を発見 🔍! 会期まで待ち きれずに、お店にお邪魔してきましたいこちらは 「手造りクロワッサン専門店 Lapin-ラパン-」の 人気 No.1 商品、チョコクロワッサン。バニラクリー ムをサンドしたクロワッサンにホワイトチョコがか かったホワイトと、ガナッシュチョコレートをサン ドしたクロワッサンにベルギー産のスイートチョコ がかかったスイートの2種類です。サクッ! もちっ! としたクロワッサン生地と、チョコレートショップで パティシエを務めていたオーナーがこだわりぬいた チョコとの絶妙なハーモニーじパンというよりもは やスイーツです ◆ √もうすぐバレンタイン&ホワイト デー♥ ギフト用のラッピングもしてもらえるので、 贈り物にもぴったりです 3月27日からの博多うまか もん市でも要チェックですよ♪



おかず系のクロワッサン も充実→こちらはめん たいクロワッサン。お酒 にも合う一品です ▼







人気商品は夕方には売り 切れてしまうこともある ため、開店直後の来店 がおすすめです!



チョコクロワッサン(ホワイト・スイート) 各¥300(税抜)

Lapin-ラパン-は、小麦粉・バター・ 塩など素材一つ一つを選び抜いて、長年 試行錯誤し、ようやくたどり着いた製法 により、専門店ならではの究極のクロ ワッサンを完成させました。クロワッサン の美味しさの要は何と言っても、生地を 織り込んでいくことによりできる"層"。 丁寧に織り込んでいくことにより、焼き 上げた際に歯切れの良い "外はサクサク と、中はもちっと"なクロワッサンができ あがります。中でも自信作の"プレーン クロワッサン"は、最も層の多い、36層! ご家庭で召し上がる際は、トースターで 2~3分ほど温めてくださいね。お召し 上がりいただいた皆様が幸せを感じら れるよう、日本一美味しいクロワッサン を目指して一つ一つ愛情込めてお作り しております。ぜひご賞味ください。



オーナー 日小田和彦さん



手造りクロワッサン専門店 Lapin - ラパン -☎092-600-1001 福岡市東区筥松1-8-31 (営)10:00~18:00(売切次第終了) (休)月曜・日曜





本誌限定 「会議所ニュースをみたよ!」で、チョコパイ(108円)おひとつ プレゼント【2019年2月末までの特典です】