

今月の

＼ 気になる ＼

よかもん

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた“よかもん”をご紹介します

店内のドライフラワーは
毎月リニューアル！
行くとびに違った雰囲気か
楽！め！ま！す



完全予約制！オンリーワンのデコレーションケーキ

食用花(エディブルフラワー)をあしらったオーダー
デコレーションケーキがあると聞いてやってきたの
は、中央区白金にある「おかし屋BETSUBARA」さん。

大注目のオーダー
デコレーションケーキ
※完全予約制

喜ばれるギフト間違いなし！
オーダーデコレーションケーキ

住宅街を歩いていると、ペロリと舌を出したロゴが印象的な古民家を発見！さっそく靴を脱いでおじゃまします！一面に飾られたドライフラワーは、月に一度、お花屋さんにデザインしてもらうそうで、お店に行くとび違った雰囲気を楽しむことができます。

そんな店主の宮崎さんのお花好きがきっかけで誕生したのが、食用花をあしらったオーダーデコレーションケーキです！完全予約制で、注文を受けてから一つひとつデザインするそう♪季節ごとに仕入れる花や食材も異なるため、同じものは二つとありません♪記念日やお誕生日に喜ばれるギフト間違いなしのプロの技でした！

サラリーマンも通う？！

焼き菓子も大人気

ケーキの他にも、常時、マフィンやフロランタンなど数十種類が店内に並んでいます！中々もお客さんから根強い人気を誇るのが「マフィン」で

す！4つのフレーバーの中から、今回はチョコバナナマフィンをいただきました！トッピングのナッツやチョコのゴロゴロ食感がたまりません！そして、男女問わず親しまれているのが「バターサンドクッキー」ということで、ピスタチオフレーバーをいただくことに！ピスタチオのバタークリームの中には香り高いラムレーズンが入っていて、しっとりサクサクのクッキーと相性バツグン！最後にいただいたのは、抹茶×和栗の「シフォン」。ふわふわのシフォンケーキにやさしい甘さの生クリームがたっぷり挟まれている、ボリューム満点でした！

個包装の焼き菓子は、専用のギフトボックスで予算に合わせて詰め合わせができるため、手土産としてサラリーマンも連日訪れるのだとか！

イートインスペースでは、ドリンクと一緒に楽しむこともできます！記念日のギフトに、お花見のお共に、いかがでしょうか。



左：バターサンドクッキー/各380円(税込)
中：マフィン/各350円(税込)
右：シフォン/各450円(税込)



おかし屋BETSUBARAは、2016年にイベント販売限定でスタートし、2017年に現在の店舗をオープンしました。

東京のホテルや福岡の製菓店でキャリアを積んできましたが、大好きな仕事と子育てとの両立を考え、営業日や営業時間の融通が利く自分のお店を持つことにしました。毎日店頭に並べるお菓子作りの時間を確保するのは、子育てをしながらだと大変な部分もありますが、お客様に喜んでほしいという思いから、なるべく多くの種類を準備できるようにしています。

商工会議所には、創業時は市場調査や許認可について、創業後は補助金などについて相談をしています。今後は、子どもの成長と共に、営業形態などをアップデートしていきたいと考えています。

一つひとつ丁寧に手作りした自慢の商品を取り揃えています。ぜひ一度、召し上がってみてください！

おかし屋BETSUBARA

福岡市中央区白金1-11-25
TEL: 092-775-3672
営11:00～16:00

※最新の営業日・営業時間は、公式の
Instagramからご確認ください。



おかし屋BETSUBARA
店主 宮崎 留衣さん

