

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

「お店を代表するはりねずみエクレア。
8のつく日の限定販売です！」
100g 864円(1個 320円程度)



「あまおう苺やラ・フランスなど、
全9種のはりねずみショコラ
バレンタインデーにも
オススメです！」
1粒378円～



「「パド・ドゥ」などの様々な
可愛い見た目のケーキに加え、
クッキーなども販売されています！」



はりねずみがエクレアに！ 可愛くて美味しいスイーツ！

可愛いケーキやチョコレートが売られていると聞いて
やってきたのは、「パティスリー パ・ド・ドゥ」さん。

食べるのをためらってしまう可愛さ！
癒されるはりねずみスイーツ！

バレンタインデーが近づき、甘いスイーツが食べたくなる時期になりました。今回訪れたのは、高宮でスイーツを販売している「パティスリー パ・ド・ドゥ」さん。ご夫婦で運営しており、店内は可愛い商品も相まって、とても和やかな雰囲気です。

お店を代表する「はりねずみエクレア」は、動物をモチーフにした銘菓が多い福岡で、新たなお菓子をつくりたいと思い生まれたとのこと。はりねずみは、ヨーロッパでは背中和幸福を乗せて運ぶ幸運の象徴とされており、食べた方に幸運を運んでほしいという気持ちも込められています。

食べてみると、中に詰まった優しい甘さのカスタードクリームと、外側のチョコレート&ココナッツの味わいや食感がマッチしていて美味しいです！

また、はりねずみはエクレアだけでなくチョコレートにも！親指サイズで細かいところまで丁寧に手作りされたチョコレートは、食べずに飾りたくなる

可愛さ。種類も豊富でそれぞれが美味しいチョコレートは、バレンタインデーにもおすすめです！

商品から溢れる素敵なこだわり

パ・ド・ドゥさんの魅力は看板商品のはりねずみスイーツ以外からも伝わってきます。例えば、チョコレートケーキ「パド・ドゥ」は、食べる場所によって、チョコレートの異なる味わいを楽しむことができます。お菓子作りで、様々な魅力ある商品をつくっていくというご夫婦の想いを表す商品として、お店の名前が付けられています。手を使わず綺麗に食べられるように、飾りの葉っぱやお花もお菓子で手作りされています。

他にも合格祈願のクッキーや、今年の干支にちなんだタヌノオトシゴクッキーなど、ユーモアや人情味溢れる商品ばかり！そこには、「博多にわか」や「博多人形」のように、福岡に根付いたユーモアや愛情、人情味を、お菓子を通して伝えていきたいという、ご夫婦の想いが込められています。



1994年に佐世保で創業し、2012年に高宮にお店をオープンしました。百貨店等で開かれる様々な催事にも出店しており、3月20日(水)から岩田屋本館7階 大催事場で開催される、博多うまかもん市にも出店予定です。はりねずみエクレアをきっかけにお店が広がり、お子様からご年配の方まで幅広くご来店いただいています。お店の扉を開けたお客様、お菓子を受け取ったお客様が、箱を開けたときに歓声を上げて喜ぶ姿や、いい香りを感じてくださっている姿を想像し、お菓子づくりをしています。これからも皆さまに楽しんでいただけるような商品づくりを心掛けていきます。

パティスリー パ・ド・ドゥ

福岡市南区高宮2-1-38
TEL:092-522-5708
<https://www.instagram.com/patisseriepasededoux/>
(営)12:00～21:00
(休)毎週木曜日
※8日、18日、28日が木曜日の場合、店休日が前後します。
※催事出店等のため、店休日となる場合があります。
※最新の営業日は、お電話でご確認ください。



パティスリー パ・ド・ドゥ
代表 太田 順也さん
紀子さん

