

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

サバのバルサミコンソテーと
グリルオニオンサンド
450円(税込)



海の幸とパンの絶妙なマッチング! ユニークな海鮮創作パンのお店



博多駅内に、見た目も綺麗で美味しそうなパンを
発見! お店のパンすべてに海の幸が使われていると
いう「海の幸のパン 高田屋」さん取材しました!

世界一のシェフが作る、海鮮創作パン!

「海の幸のパン 高田屋」さんは、博多駅マイグ内「エプロンさん」でパンを販売しています。お店の一番の特徴は、すべてのパンに海の幸が使われていること。そしてどのパンも見た目に彩りがあり、食欲をそそられます。

シェフは、イタリアで開催された大会で世界一のパスタシェフとなった、山田剛嗣さん。ご飯と合わせることを連想されがちな海の幸が、パンとの相性も良いことに気づき、様々な素材や調理法を組み合わせ、美味しくユニークなパンを創作しています。

老若男女に愛されるパン!
様々な創作パンで食べる人を虜に!

一番人気のパンは、「サバのバルサミコンソテーとグリルオニオンサンド」。じっくり煮込まれた玉ねぎの甘味とバルサミコのやわらかな酸味が、サバの美味しさを引き立てていて絶品です!

「海の幸のパン 高田屋」のパンは、どれも個性的で様々な層の人から、愛さ

れています。

男性一番人気は魚フライサンド。自家製タルタルと、福神漬けを使用した自家製カレータルタルの2種類の味があります。自家製タルタルは卵とピクルスの食感が強く、魚との組み合わせも抜群! 中にはからしの効いたソースとキャベツも入っており、様々な味を楽しめます!

女性一番人気は「大葉と博多のツナマヨクロワッサンサンド」。たっぷり入ったツナマヨは、甘口のたまり醤油を使って作られており、より旨みの強い味になっています。大葉のアクセントも効いていて、より“海鮮らしさ”を感じられる一品です!

明太子の老舗、福さ屋さんとのコラボ商品も販売されており、「福さ屋の生明太ミルクフランス」は、ミルクホイップと明太子が合わさった甘じょっぱい味で、子どもに人気のだとか。生の明太にこだわった「福さ屋の生明太ロール」も人気で、サイズがコンパクトなこともあり、お土産にもおすすめです!

左上:自家製タルタルの魚フライサンド
450円(税込)
右上:大葉と博多のツナマヨクロワッサンサンド
450円(税込)
左下:福さ屋の生明太ミルクフランス
250円(税込)
右下:福さ屋の生明太ロール
250円(税込)



博多うまかもん市にも出店!



博多駅で50余年、魚屋として商売してきた「高田屋嘉兵衛」が、より老若男女に海の幸を食べて喜んでいただけるように、昨年4月に「海の幸のパン 高田屋」としてパン屋をオープンしました。具材の数やパンの切り込み具合、盛り付けなど、細かいところまでこだわり、どのパンもおいしくなるよう丁寧に手作りしています。

3月に岩田屋本館7階大催事場で開催された、博多うまかもん市にも出店しました。今回は3日間の出店でしたが、人気商品の「サバのバルサミコンソテーとグリルオニオンサンド」が連日3時間足らずで完売し、また、海鮮パンはヘルシーでいいねと嬉しいコメントをくださるなどたくさんの反響をいただきました。

博多駅をご利用の際はぜひ、お立ち寄りください。

海の幸のパン 高田屋
(博多ステーションフーズ株式会社)

福岡市博多区博多駅中央街1-1
博多エキナカ マイグ内
(営)9:00~21:00※無くなり次第終了
(休)毎週土・日曜日
※最新の営業日は、ホームページからご確認ください。



HPはこちら



海の幸のパン高田屋
店長 日渡 好美さん
主任 斉藤 陽子さん

