

# 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



## 手作りの温もりが感じられる 小さな焼き菓子屋さん

昨年の7月にオープンした、スコーンとタルトが絶品の「Ricona BakeShop」さんにやってきました。

### 優しい甘さが特徴の 心温まる手作り焼き菓子

静かな街角にある白い壁と赤い屋根のかわいらしい焼き菓子店を発見📺香ばしい香りに包まれる店内は、こじんまりとしていて、落ち着いた雰囲気。心が癒されます。ショーケースの中には、店主の中村さんが心を込めて手作りで焼き菓子が並びます📺

焼き菓子には、九州産の小麦や国産バター、やさしい甘さが特徴の「てんさい糖」などのこだわりの素材が使用されています。看板商品のスコーンに加え、タルトも人気です。旬の食材や中村さんの気分によって作られる限定品もあります📺

どれもおいしそうで、私はティータイム用に3種類購入しました📺最初にいただくのは「全粒粉スコーン」。外はサクッと、中はしっとり。ほんのりした甘さと全粒粉のつぶつぶ感がクセになります。トースターで温めると発酵バターの香りが引き立ち、テイクアウ

トでもまるで焼きたてのようなおいしさが楽しめます📺

次にいただくのは、「紅玉りんごのシナモンクランブルタルト」📺サクサクした食感の生地と、甘酸っぱくジューシーな紅玉りんごが絶妙に絡み合い、シナモンの香りがアクセントとなります。口に入れるたびに豊かな風味が広がります。

そして最後は、お客様からのリクエストから誕生した「クリームチーズのチョコレートブラウニー」📺ずっしりとした生地が舌に馴染むと同時に、チョコレートの濃厚な味わいが口いっぱいに広がります。続いてまろやかなクリームチーズの味わいが訪れ、甘さも控えめなのでペロリと食べきれています📺

紅茶やコーヒーのお供に、手作りの焼き菓子はいかがでしょうか📺



イチオシ  
「全粒粉スコーン」



タルトも大人気!

「クリームチーズの  
チョコレートブラウニー」も  
ぜひお試しあれ!



学生の頃からお菓子作りをはじめ、紅茶専門店のパティシエや福岡のカフェで経験を積んだ後、この小さな焼き菓子屋をオープンしました。商工会議所には、創業時に事業計画書の作り方や融資の相談などでお世話になりました。

Riconはスペイン語で「リッチな、豊かな、美味しい」という意味があり、conaは小麦や米粉などの「粉」を意味します。この二つの言葉を掛け合わせてRicona BakeShopと名付けました。焼き菓子は一つ一つ手作りで毎日できたてのおいしさを提供するように心がけています。ぜひ、召し上がってみてください。



Ricon BakeShop (リコナベイクショップ)  
店主 中村 理恵子さん



### Ricon BakeShop (リコナベイクショップ)

福岡市南区屋形原1丁目4-3  
TEL: 090-8669-8921  
<https://riconabake1.base.ec/>  
(営) (休) Instagramからご確認ください

