

今月の

\ 気になる /

Vol.109

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



人気メニューの
「もちもちホワイト」/200円(税込)
(写真一番手前)※定番メニュー

食を通じて暮らしを整える 素材にこだわったベーグル屋さん



今回は、福岡市博多区対馬小路にある
「Gal Bagle(ガル ベーグル)」さんにやってきました。

乳製品や動物性油脂不使用
健康志向に寄り添うベーグル

10月といえば、イベント・行事が各地で開催され、秋の風物詩を思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。ですが編集担当の私にとって秋といえば、食欲の秋!今回は、福岡市博多区対馬小路にある「Gal Bagle」をご紹介します!

代表の松尾さんは、病院勤務の経験を通じて「若いうちから添加物が少なく体に優しい食事を摂ってほしい」という想いからお店をオープンしました。「Gal Bagle」で作られるベーグルの多くは、佐賀県産の小麦🌾やきび砂糖を使用し、乳製品・卵・動物性油脂を使わずに焼き上げています。ヴィーガンの方も安心して食べられる、素材にこだわったやさしいベーグルです。

実際に販売しているベーグル🍞は、以前ヴィーガンのポータルサイトにも掲載されたそうで今では日本のみならず、海外からのお客様も訪れるそう!🌍

※商品の中には、乳製品・卵・動物性油脂を含むものもあります。
※価格は取材当時(9/11)

日替わりや
季節限定のベーグルが沢山!

「Gal Bagle」では、約20種類のベーグルが販売されています。8種類は、定番メニューとして毎日並びますが、残りは日替わりメニューや季節限定のメニュー5、6種類ほどが並びます。

中でも特に人気のメニューは、「もちもちホワイト」!🍞低温でじっくり焼いた小麦香るプレーン味で、名前のおりもちもちで柔らかくほのかな甘みを感じます😊とても乳製品や卵不使用とは思えないです!また、編集担当の私イチオシは、「抹茶&カスタードクリーム」!生地には香り高い抹茶がしっかりと練り込まれ、表面には抹茶の餡が丁寧に塗り重ねられています。ひと口かじると中からカスタードクリームが溢れてきます。あまりにも美味しくて、私は2個食べました😊

また、もう少しで栗🍎をふんだんに使った秋限定のベーグルを発売予定とのこと!商品名は大人気俳優の“あの人”を思い浮かべる特別な一品です。これは買いに行きしかありませんね!

近くに寄られた際は、一息つきにぜひ足を運ばれてはいかがでしょうか。



店内は、ナチュラルモダンな内装で
すごくオシャレです!



編集担当イチオシの
「抹茶&クリームカスタード」/380円(税込)
(写真右手前)※日替わりメニュー



お店のロゴマーク!
松尾さんが
考えられたそう!

開業前は病院に勤務していました。食事に悩む患者さんを目にするうちに「若いうちから添加物が少なく体に優しい食事を摂ってほしい」という想いが強くなり、「Gal Bagle」をオープンしました。店名の「Gal」は、「Get a life」の略で、「ちょっと休んでいきませんか?」という意味を込めています。誰でも気軽に立ち寄れるお店を目指して、お客様との会話を大切にしています。

商工会議所には、補助金申請や記帳指導でお世話になっています。今後は、商業施設でのイベントやマルシェに多く出店し、一人でも多くの方に当店のベーグルを食べていただきたいです。お店にもぜひお気軽にお越しください😊



Gal Bagle

福岡市博多区対馬小路1-3
(営)月・火11:00~15:00
木~日11:00~19:00
(※ベーグルが売り切れた場合は18時まで)
(休)水



Instagramは
こちら



Gal Bagle
店主 松尾 優華さん