

今月の

\ 気になる /

Vol.110

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



西公園のふもとに佇む 優しい味わいの焼き菓子専門店

今回は、福岡市中央区西公園にある
「榎崎洋菓子工房」さんにやってきました。

厳選された材料を使用
愛情を感じる焼き菓子

肌寒い風が吹くようになり、ようやく秋の訪れを感じる季節になりました。さて、今回は、福岡市中央区西公園にある「榎崎洋菓子工房」をご紹介します！

店主の榎崎さんは、神奈川、東京の洋菓子店でパティシエとして菓子作りを学んだ後、福岡でお店をオープン。最初のお店は、指物職人だったおじいさまの工房を改装して、2014年に唐人町でスタート。その後、厨房を大きくして、より多くの焼き菓子を作りたいと、今の場所に移転しました。お店の中は、焼き菓子の香ばしい匂いに包まれて、とても幸せな空間です。榎崎洋菓子工房で作られた焼き菓子のこだわりポイントは、その材料にあります。材料である小麦粉、バター、砂糖、卵といった基本の材料は、すべて店主自らが厳選したものを使用しています。特に砂糖は、8種類を使い分けているのだとか。また、榎崎さんは焼き菓子の種類ごとにレシピや配合を変えており、生地の使い回しは一切していないと言います。たとえ同じ「クッキー」であっても、それぞれの個性を最大限に引き出すために、材料の分量や焼き加減まで細かく調整し、すべての焼き菓

子を一から丁寧に作り上げています。「香りは記憶に残りやすいと言われてます。ただ『美味しい』で終わるお菓子ではなく、食べた人の『記憶』に残り、また食べたいと思ってもらえるお菓子を作りたいです」と語る榎崎さん。パティシエとしての誇り、そして焼き菓子1つ1つに込められた愛情が感じられます。

ティータイムが待ち遠しくなる
こだわりの味

榎崎洋菓子工房で販売されている焼き菓子は、約20種類あります。その中から今回は「フィナンシェ」と「アーモンドクッキー」をいただきました。「フィナンシェ」は、口あたり滑らかな生地に、芳醇なバターの風味を感じます。珈琲のお供には外せません！「アーモンドクッキー」は、しっとりとした生地が舌にやさしく馴染み、アーモンドの香ばしさとバターのコクが絶妙に調和。甘さ控えめで、ほっと一息つきたいときにぴったりの味わいです。そのほか焼き菓子の詰め合せも販売されていますので、たくさんの種類の焼き菓子を楽しみたい方はこちらもおススメです！

榎崎洋菓子工房の焼き菓子で、優雅なティータイムを過ごされてみてはいかがでしょうか。

※価格は取材当時(10/8)

取材時(10/8)には、ハロウィンの装飾がいっぱい！
店内の飾りは、榎崎さんが装飾されたそう！



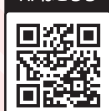
学生時代のアルバイトをきっかけに、パティシエを目指すようになりました。当店で、「丁寧な仕込みと優しい味わい」をモットーに、ただ「美味しい」焼き菓子ではなく、食べた人の「記憶」に残るお菓子を作れるよう日々試行錯誤しながら焼き菓子作りに励んでいます。

商工会議所には、税務相談でお世話になっています。焼き菓子は一つ一つにストーリーがあります。この焼き菓子が一番おススメというものはなく、どの焼き菓子も自信を持っておススメできます！近くに寄られた際は、ぜひお気軽に当店へお越しください😊

榎崎洋菓子工房

福岡市中央区西公園4-35
(営)木～日11:30～18:00
(休)月～水

HPはこちら



榎崎洋菓子工房
店主 榎崎さん