



市内産果物の洋菓子

シェフみずから生産にたずさわる厳選素材 福岡市産果物の旬のおいしさが 口いっぱい広がります

あまおう、甘夏、ニューサマーオレンジ、ピオーネ、レモンなど、福岡市内産の旬の素材をタルトや焼き菓子に使用。なかでも「あまおうタルト」(340円+税)や「志賀島ソルティレモン」(160円+税)は、イチオシ商品。同店が作るスイーツのコンセプトは「甘過ぎず食後にさらっと食べられること」。子どもから年配の方、男性客まで老若男女から人気を集めています。



素材の味を120%引き出すのが私の使命 アクアテラス 店長 永松 慶之さん

「自らの農業の知識が浅いと、お客様に喜ばれる美味しいケーキは作れません」。店長・永松さんは、素材の生産から商品開発までほとんどの工程にたずさわっています。素材の選び方も、自分の目で確かめ、食べてみて、納得した食材を使いたいというこだわりよう。また、福岡の伝統農法を次の世代にも継承したいと、福岡に昔から伝わる優れた農法などの研究にも力を入れています。「美味しいケーキを作ることで“地元の食材の良さ”を皆さんに知ってもらい、地元の農家を応援していきたいですね」と語ってくれました。



ここがオススメ!

- 福岡市産のフレッシュな果物を使用
- 旬の素材を使った季節限定商品
- 良心的な価格のこだわりケーキ

市内産果物の洋菓子

■ 商品情報

- ・焼き菓子 120円 (+税) ~
- ・タルト、ケーキ 270円 (+税) ~

■ 主な販売先

- ・アクアテラス

■ お問い合わせ先

アクアテラス

福岡市東区香椎駅前 2-9-15 香椎新浜ビル 1F

<http://aqua-terrace.com/>

TEL : 092-410-9701

