

ICHIRYU Bridal Sweet's

ichiryu sait comment sélectionner les ingrédients
les plus savoureux afin d'en tirer le meilleur,
dans le but de créer des pâtisseries réellement
pour le plus grand plaisir des gourmands.





至高の慶び

人生の最高のステージに立つお二人
そして、お招きしたゲストに心温まるおもてなしを…
あれこれと思いを馳せるのも喜びの一つではないでしょうか。
心に残るギフト選びは、お二人の心遣いが光るシーンでもあります。
パティスリーイチリュウのスイーツが彩りを
添えることができましたらとても幸せに思います。

スタッフ一同

Charlotte au chocolat

Une harmonie subtile et raffinée
naissant de la combinaison de trois saveurs
qui ravira tous les palais.



シャルロット・オ・ショコラ

ふんわりしたチョコスポンジに、
フランス・オペラ社のクーベルチュールチョコと
生クリームで作ったガナッシュクリームをサンド。
さらにクランチ入りのビスキースポンジで
包み込みました。三つの味がおりなす
繊細で優雅なハーモニーは、どなたにも喜ばれます。



シャルロット・オ・ショコラ S

本体価格 900円(税別) 972円(税込)
W9.8×L15×H6cm ◎賞味期限:14日



シャルロット・オ・ショコラ M

本体価格 1,260円(税別) 1,360円(税込)
W9.8×L20.2×H6cm ◎賞味期限:14日



シャルロット・オ・ショコラ 5個入り

本体価格 1,050円(税別) 1,134円(税込)
W12×L22×H5cm ◎賞味期限:14日





HAKATA salt&cheese cake

Un nouveau cadeau spécial a été créé avec des ingrédients de Kyushu.
Le crumble sur sa surface lui donne un accent parfait.



Condensed milk Madeleine

Cette madeleine a été recrée à l'aide d'une recette secrète et d'un
artisanat perfectionné au fil du temps depuis la période Showa,
ainsi que de connaissances et de compétences modernes.

博多塩チーズケーキ

さっぱりなめらかな九州産のクリームチーズと、
福岡・糸島産のさらりと溶けるやわらかな塩。
九州産の食材にこだわった特別なギフトが誕生しました。
表面のクランブルは最高のアクセントです。

博多塩チーズケーキ(5個入)

本体価格 850円(税別) 918円(税込)
W29.5×L7.5×H4.5cm ◎賞味期限:21日



※この商品はパッケージの特性上、のし掛けはご容赦願います。



新しいチーズケーキを開発するにあたり、10種類以上あるチーズの中から選んだのは「クリームチーズ」です。九州産のクリームチーズ、福岡県産の小麦粉と卵…地元の食材を使い商品開発を進めるなかで、「味の決め手」となる素材が見つからず開発がうまくいかない…そんな時に出会ったのが「またいちの塩」です。クリームチーズのうま味を引き立たせてくれる「またいちの塩」の魅力に惚れ込み、開発は一気に進みました。まさに、パズルのピースがそろった瞬間です。そして2017年、九州・福岡で生まれた素材たちが出逢い、「博多塩チーズケーキ」が誕生しました。

※またいちの塩(糸島産)使用

博多練乳マドレーヌ

昭和の時代から研鑽^{けんさん}を積んで温めていた秘伝のレシピに、
現代の知恵と技術を練りこみ、復刻。
九州産の練乳、卵、小麦粉を使用した、こだわりのマドレーヌです。
しっとりとした食感の中に広がる、練乳の濃厚な味わいをお楽しみください。



博多練乳マドレーヌ(7個入)

本体価格 1,200円(税別) 1,296円(税込)
W11.5×L22.5×H7.2cm ◎賞味期限:21日

※この商品はパッケージの特性上、のし掛けはご容赦願います。



九州産の良質な練乳を、ひとつひとつ丁寧に塗り重ね、
しっかりと染み込ませています。味のバランスを見極め
たっぷりの練乳を使用し焼き上げることで、しっとりとした
食感と練乳の濃厚な味わいを引き出しています。



Fleur

Une charlotte au chocolat à laquelle une saveur supplémentaire a été ajoutée.

フルール

大人気のシャルロット・オ・ショコラにもう一つの味わいをプラスしました。
センス溢れるパッケージはおしゃれなゲストにおすすめです。



フルールA

あまおうミルク / シャルロット・オ・ショコラ

本体価格 **1,200円**(税別) 1,296円(税込)
W25×L11.5×H6cm ◎賞味期限:14日



フルールB

チーズタルト / シャルロット・オ・ショコラ

本体価格 **1,200円**(税別) 1,296円(税込)
W25×L11.5×H6cm ◎賞味期限:14日

◎シャルロット・オ・ショコラきめ細かなスポンジにチョコガナッシュをサンドし、クランチ入りのビスキースポンジで包みました。◆第24回全国菓子博 フランス菓子連盟会長賞受賞 ◆第25回全国菓子博 ベルギー王国大使館賞受賞
◎あまおうミルク 福岡県だけでしか生産されない希少なイチゴ「あまおう」を生地の中にとっとりと練りこみました。
◎チーズタルト クリームチーズをふんだんに使って、じっくり焼き上げたやさしい味のチーズタルト。
※この商品はパッケージの特性上、のし掛けはご容赦願います。



Le Bouquet

Ces gâteaux aux saveurs variées
sont un cadeau plein de gourmandise
qui se déguste peu à peu.

ル・ブーケ

サクサクとした食感のパイやクッキー、しっとりと味わい深いフィナンシェなど、
パティスリー イチリュウの焼き菓子がすこしずつ味わえる、欲張りなギフト。
バラエティ豊かな美味しさと楽しさが幅広い方々に大好評です。



ル・ブーケ L(ピンク)

マチャフィー(抹茶フィナンシェ)・ダックワーズ・フィナンシェ
完熟林檎パイ・オレンジケーキ・ガトーマロン

本体価格 **1,200円**(税別) 1,296円(税込)
W13×L13×H8cm ◎賞味期限:14日

※この商品はパッケージの特性上、のし掛けはご容赦願います。



ル・ブーケ M(ブルー)

オレンジケーキ・ダックワーズ・フィナンシェ
完熟林檎パイ・ガトーマロン

本体価格 **1,000円**(税別) 1,080円(税込)
W12×L12×H8cm ◎賞味期限:14日



ル・ブーケ S(グリーン)

オレンジケーキ・ガトーマロン
アモンドショコラ・フィナンシェ

本体価格 **750円**(税別) 810円(税込)
W10.5×L10.5×H8cm ◎賞味期限:14日





Shofuku

Il s'agit d'un assortiment de charmants gâteaux au goût de nostalgie.

招福 しょうふく

どこかなつかしさを感じるようなかわいらしいお菓子の組み合わせ。
人と逢う事を大切に、人と逢える場所を大切に、人と出逢う姿を大切に。
そして、ご縁の輪を広げ、ご縁の花を咲かせましょう。

招福 (最中) ご縁最中 / シャルロット・オ・ショコラ

本体価格 1,200円 (税別) 1,296円 (税込)
W24.4×L12×H4.8cm ◎賞味期限: 最中・洋菓子14日
※まねき猫「人を招く」「お金を招く」「幸運を招く」



◎シャルロット・オ・ショコラきめ細かなスポンジにチョコガナッシュをサンドし、クランチ入りのビスキースポンジで包みました。◆第24回全国菓子博 フランス菓子連盟会長賞受賞 ◆第25回全国菓子博 ベルギー王国大使館賞受賞
◎ご縁最中 お召し上がりの直前にあんこをはさんで、最中のサクサクした食感をお楽しみください。(北海道産粒あん使用)

※この商品はパッケージの特性上、のし掛けはご容赦願います。



Ma chérie

Un goût et une texture riches, exprimant un savoir-faire pâtissier né d'une longue expérience.

マ・シェリ (ストロベリーケーキ)

熟練したパティシエの技が光る、豊かな味わいと食感。
しっとりソフトなスポンジに、
削ったストロベリーチョコレートで
華やかな花嫁のドレスをイメージしました。

本体価格 1,200円 (税別) 1,296円 (税込)
W14.5×L14.5×H8cm

◎賞味期限:14日
※6月中旬から9月中旬までの夏季は、
販売を控させていただきます。



※この商品はパッケージの特性上、のし掛けはご容赦願います。



pâtisserie ichiryu
le plaisir gourmand des gâteaux

パティスリー イチリュウ

【本社・工場】

〒810-0005 福岡市中央区清川2丁目16-5 TEL:092-531-5268 FAX:092-522-6074

☐天神店(博多大丸店)
福岡市中央区天神1丁目4-1 地下2階

☐大野城店(イオン大野城店)
大野城市錦町4丁目1-1 1階

☐イオン福岡店
糟屋郡粕屋町大字酒殿字老ノ木192-1
イオン福岡店1階

☐久留米店(ゆめタウン久留米店)
久留米市新合川1-2-1 1階

☐佐賀店(ゆめタウン佐賀店)
佐賀市兵庫北5丁目14-1

☐九大学研都市店
福岡市西区横浜3丁目36-8

☐大橋店
福岡市南区大橋3丁目31-27

☐福岡東店(イオン福岡東店)
糟屋郡志免町別府北2丁目14番1号

☐筑紫野店(イオン筑紫野店)
筑紫野市立明寺434-1

☐姪浜店(姪浜駅店)
福岡市西区姪の浜4丁目えきマチ1丁目姪浜

☐博多駅店(ゆめタウン博多店)
福岡市東区東浜1丁目1-1ゆめタウン博多1階

☐イオン笹丘店
福岡市中央区笹丘1丁目28-74 イオン笹丘B1

www.ichiryu.jp

《ご注文について》

合計金額8,000円(税別)以上のご注文から送料無料で承ります。

(上記未満のご注文の場合、別途送料が必要となります)