

スタッフ紹介



名前: 穴井 愛弓
(あない あゆみ)
血液型: B型
星座: てんびん座
趣味: ドライブ。
猫と遊ぶ。

こんにちは。イチリユウイオン福岡店の穴井です。私はお客様を笑顔にすることが大好きです。特に力を入れているのが、ケーキに載せるプレート。素敵な記念日を心からお祝いしたい! そんな気持ちを込めて書いています。メッセージの確認でお客様の笑顔を見ることができた時は、思わずガッツポーズ! その日1日HAPPYです!

趣味はドライブ。実はスポーツカーが大好きなんです! お菓子のことはもちろん、車のことでいいので、お店へお越しただいた時は、気軽に声をかけてください。皆さまとお話できる日を楽しみにしています☆

イオン福岡店(イオン福岡店)



スイーツ直行便



発売以来
20年以上の
ロングセラー

5〜30個入もご用意しています。※賞味期限: 常温で2週間

〜お取り寄せ・贈り物にどうぞ〜 ネット注文できます<http://ichiryu.shop-pro.jp>

シャルロット・オ・ショコラ 生マカロン

- 1本タイプ(Sサイズ)
893円(税込)本体価格850円
- 1本タイプ(Mサイズ)
1,260円(税込)本体価格1,200円
- カットタイプ(12個入)
2,100円(税込)本体価格2,000円



※解凍後の賞味期限: 要冷蔵2日間

できたてをすぐに急速冷凍。
30日間保存可能。

- 5個入
1,050円(税込)
本体価格1,000円
- 10個入
2,100円(税込)
本体価格2,000円



携帯はこちら

携帯メール無料会員募集中!

- お買い上げでポイントが貯まる
- 10ポイントでプレゼントを進呈
- オトクな情報を配信中!

登録、年会費無料! →



ラッキーナンバープレゼント!

イチリユウのポイントカードを
お持ちの方に毎月抽選で
素敵なプレゼント!



詳しくは → <http://www.ichiryu.jp/card.html>

イチリユウ 店舗紹介

天神店(博多大丸・福岡天神店)
福岡市中央区天神1丁目4-1
博多大丸・福岡天神店地下2階
☎ 092-722-5857
営業時間: 10:00~20:00

大橋店
福岡市南区大橋3丁目31-27
☎ 092-562-8686
営業時間: 10:00~21:00

大野城店(イオン大野城店)
大野城市錦町4丁目1-1
イオン大野城1階
☎ 092-591-9258
営業時間: 10:00~22:00

福岡東店(イオン福岡東店)
糟屋郡志免町別府北2丁目14-1
イオン福岡東1階
☎ 092-626-0777
営業時間: 10:00~21:00

久留米店(ゆめタウン久留米)
久留米市新合川1丁目2-1
ゆめタウン久留米1階
☎ 0942-45-7784
営業時間: 10:00~22:00

イオン福岡店(イオン福岡店)
糟屋郡粕屋町大字酒蔵字老ノ木
192-1番地 イオン福岡1階
☎ 092-939-7144
営業時間: 10:00~22:00

筑紫野店(イオン筑紫野店)
福岡県筑紫野市大字立明寺
434-1 イオン筑紫野1階
☎ 092-918-3140
営業時間: 10:00~22:00

戸畑店(イオン戸畑店)
北九州市戸畑区汐井町2-2
イオン戸畑1階
☎ 093-884-2400
営業時間: 10:00~21:00

佐賀店(ゆめタウン佐賀)
佐賀市兵庫北土地区画
ゆめタウン佐賀1階
☎ 0952-36-8160
営業時間: 10:00~22:00



pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux

Quatre-Quarts

カトル・カール

カトル・カールの意味

小麦粉・バター・砂糖・卵を4分の1ずつ混ぜて作るケーキのレシピ。本紙は、お客様・お菓子・パティシエ・お店のスタッフが4つともバランスよく関係しあい「良いお店づくり」ができることを願い作成しています。

春を運ぶ、苺のふわふわケーキです!

この冬は例年より寒い日が多かっただけに、春の足音が聞こえてくるとワクワクしてきますね。イチリユウの店頭にも、春がやってきました!

今年の春は「いちご大福のようにふわとした洋菓子」をイメージし、やわらかさにこだわった苺のケーキを作ってみました。商品名は、フランス語の苺を表す「フリーズ」をアレンジして「フレイジュ」と名付けました。

「洋風いちご大福」というのが最初のイメージでしたが、いちご大福とはまったく異なるものです。鮮やかなピンクのコーティングは、一見和菓子に使われる求肥(ぎゅ

うひ)のように見えますが、グラサージュというチョコレート、ゼラチンなどで作った生地です。土台のスポンジの上に、苺をベースにしたムース生地を重ね、その中にはフランボワ果肉入りの濃厚なクリームが入っています。そして飾りに、福岡県産の「あまおう」を添えました。

食べごたえがあるのに、ふわふわ。お持ち帰りの際に崩れないよう「ギリギリのやわらかさ」にこだわりました。苺とカスタードのマツチングもお楽しみください。

「フレイジュ」に限らず、これからもホッとして笑顔になっていただけるようなお菓子を提供していきますので、どうぞお気軽にお立ち寄りください。

春のイチ押し!
「フレイジュ」368円(税込)



発行: パティスリー イチリユウ 〒810-0005 福岡市中央区清川3-28-15
☎ 092-531-5268 FAX 092-522-6074 <http://www.ichiryu.jp/>

担当パティシエ
松尾 諭(まつお なるひ)

