



お土産



本場フランスの味を守り続けるパン屋さん

オーナーの古賀泰さんは、日本にフランスパンを普及させた第一人者フィリップ・ビゴ氏のもとで修行後、渡仏。パリでパンやケーキ作りを学んだ実力派。筑後平野で採れる小麦粉をはじめ、地元の食材を取り入れながら作るフランスパンは、皮はパリ、中はふわっとした食感がたまりません。パリのエスプリを感じるパンやケーキを求め、他県からのお客様も多く訪れます。昭和初期の建物をリノベーションしたというお店も趣があって素敵です。



とあるパリの街角パン屋 パリ・モンスリー

〔所〕 大川市小保121-1 〔休〕 月 〔営〕 8:30~19:00

〔T〕 0944-87-6919 〔W〕 Instagram: parimon_chocolat