



◆かうひい工房 べるる
 <小規模作業所>
 福岡市博多区吉塚1-20-3(吉塚商店街内)
 TEL・FAX 092-611-7725
 (営)10:00~17:00
 (休)日・祝日
 ホームページ <http://www.coffee-perle.com/>
 Eメール m-riot@coffee-perle.com

Foods <パン・菓子>



かうひい工房 べるる

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]



気温や湿度で煎る時間が変わるため、豆の焙煎はスタッフが付きっきり。焙煎後、不良の豆を利用者が一つ一つ、手で取り除いています。



緑色のカエルのマークは熱帯雨林の環境や生産者を保護・支援する「レインフォレスト・アライアンス」のコーヒー豆の認証マーク。このコーヒーの取り扱いには日本でもまだ希少。200g 600円。



こだわりを重ねた自家焙煎コーヒーをカフェスペースで味わえます。高品質ながら豆の販売は100g250円〜と低価格。



自家製デザートも。卵黄のみ使ったプリン(写真左200円)はなめらかで濃厚。コーヒーゼリー(右300円)には卵白のメレンゲをのせて。

吉塚商店街の一角に、焼き立てパンと自家焙煎コーヒーを味わえるパン工房があります。「べるる」は2003年、精神障がいのある人たちが自立をめざす訓練の場としてオープン。「障がい者であってもプロの仕事」というのが設立当初からの方針。「お情けではなく、本当にいい商品と思って買ってもらうなければ」とそうして、目を付けたのが本格ドイツパン。ヨーロッパから生地を空輸し、工房で焼き上げます。バター風味豊かなドイツパンは塩味が効いていて、食事パンにぴったり。さらに、2006年から自家焙煎コーヒーも始めました。鮮度と品質にこだわり、その日の気温や湿度に合わせて丁寧に焙煎したコーヒーは、豆の香りやコクが最大限に引き出され、コーヒー通からも高い評価を得ているほど。豆は持ち帰りもでき、好みに合わせた焙煎やブレンドもOKです。



ドイツやデンマーク、スイスなどから空輸されてくる冷凍パンを工房で焼き上げます。パンの種類やその日の気温によっても焼き上がりが違うため、技術を要します。



バターの風味が広がるデニッシュやクロワッサン、お酒にも合うプレッツェル、食事パンなど、約150種類。月替わりで新商品も登場します。価格帯は30円~600円くらいまで。

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]