



いいづかシュガーロード スイーツ 2026 提供店舗



①

倉重酒店
伊川535-17
☎0948-52-5550



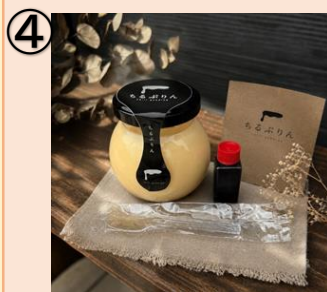
②

patisserie-sachi
川津398-1
☎0948-43-4034



③

パティスリー
エスポワール
川津639-5
☎0948-43-9343



④

ちるぷりん
口原980
☎0948-35-9171



⑤

たまご工房
佐與1709-2
☎0948-92-6844



⑭

パティスリー
プルムイエ
横田582-1
☎0948-43-9430



⑬

茶楽館「この葉」
潤野885-68
☎0948-22-2624



⑫

Café CuLuRe
堀池179-2
☎0948-21-3750



⑪

菓子工房
はないちもんめ
堀池155-8
☎0948-24-1232



⑩

パティスリー
SONOKI
忠隈404-4
☎0948-21-3721



⑨

メゾン・ド・ミコ
菰田西3-6-1
(ゆめタウン飯塚内)
☎0948-52-3525



⑥

手作りケーキ
ラパレット
新飯塚6-6花宅ビル
☎0948-24-9232



⑦

志ののめ
柏の森520-20
☎0948-52-4558



⑧

シフォンケーキ専門店
tatata
西町7-69
☎080-2236-3043



シュガーロードとは…

長崎に砂糖が輸入されたことによって、長崎街道を中心に砂糖文化が各地の文化と風土を取り入れ、個性ある味へと花開きました。そのため、長崎街道は砂糖の道「シュガーロード」と呼ばれており、令和2年6月19日には「砂糖文化を広めた長崎街道～シュガーロード～」として日本遺産に認定されました。

「日本遺産」とは…

地域の有形・無形の文化財群を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを文化庁が「日本遺産」として認定し、国内外に発信することにより、自立的な地域の活性化を図ることを目的としています。



シュガーロード
連絡協議会
公式ホームページ





カラフル



プチフルの盛り合わせ&
レモンマカロンとフルーツ添え
【手作りケーキ ラバレット】

当店の人気のチーズケーキ、チョコケーキ、ラズベリーのバタークリームケーキ、スワンのシュークリームのプチフルと初夏にピッタリの爽やかなレモンマカロンに季節のフルーツを添えました。



華大福（はなだいふく）
【メゾン・ド・ミコ】

あまおう苺、キウイ、みかんの福岡県産づくしの果物3種と一緒に、白あんとぎゅうひでつつみました。



プリンアラモード
【Cafe CuLuRe】

どこか懐かしさを感じる、王道のプリンアラモード。しっかり食感のプリンに、彩り豊かなフルーツとホイップをたっぷり添えました。見た目も味も楽しめる贅沢な一皿です。



ブルムイエ 【パティスリーブルムイエ】

ブルンドチョコレートのムース、ラズベリーのジュレ、ピスタチオのパバロアとフィナンシェ生地で構成したオープン当初からのスペシャリテです。絶妙なバランスで仕上げた味のマリアージュをお召し上がりください。



Simple is Best



シフォンケーキ（味噌フレーバー）
【シフォンケーキ専門店 tatata】

添加物、乳製品を一切使用していないシフォンケーキ。いづかブランド認定品のエビス味噌さんの「玄米味噌」を使用して焼き上げた逸品。シフォンケーキの甘味と味噌の塩味が良い塩梅で、癖になる味わいです。



山どら(粒あん) 【志ののめ】

創業123年を誇る老舗「山田饅頭本舗」が全面プロデュースした、どら焼き専門店「志ののめ」。北海道産小豆を100%使用した風味豊かな粒あんを、国産はちみつが薫るふわとした生地で贅沢に挟みました。



ちるぷりん 【ちるぷりん】

余計なものは加えない。素材の美味しさを引き出した、やさしい甘さのちるぷりん。スプーンを入れた瞬間、違いがわかる。なめらかさとコクを追求した、ちるぷりん自慢の一品です。



この葉のかりんとう万十

【茶楽館 この葉】
「外はカリッ、中は甘すぎない大人アン」中身のアンは白と黒のミックスで、程よい甘みと油で揚げた万十はカリッとした食感です。



Cute



Lemon【パティスリーSONOKI】

サクサクタルトの上にレモンの柔らかいシブストを乗せてます。表面をキャラメリゼして甘酸っぱくサッパリとしたこれからの季節にピッタリなスイーツです。

たまご味のほのぼののケーキ
「びよたまケーキ」【たまご工房】

たまご農家が真心こめて作った、ほのぼのの優しい味のケーキパンです。お子様のおやつにもぴったり。たまごの優しさが詰まった、素朴でほっとするケーキをおやつにどうぞ。



Bo,Ta,Bon!

【パティスリーエスポワール】
飯塚市立図書館公式キャラクター「ばたぼん」をイメージしたケーキ。「丸島園の抹茶を使用したムースの中に、柚子クリーム、小豆クリームを閉じ込めました。

あまざけブッセ
（プレーン・きなこ・チョコ）
【倉重酒店】

いづかブランド認定品！飯塚産米100%使用のノンアルコール【養生甘酒 あまざけたろう】で仕立てたクリームとふわふわの生地を合わせたブッセです。3種の味からお選びいただけます。



和モダン

わらび 【patisserie-sachi】

ザクザクチョコクランブルを底に敷いて、黒須きな粉と液照間産黒糖ムースの中にロールケーキを入れてます。飾りに自家炊きわらび餅を飾ってます。

八女抹茶香るケーキ
「やまぶき」&「はなもなか」

【菓子工房はないちもんめ】

福岡随一のお茶処、八女の抹茶が爽やかに香るムースをバニラムース・あずきクリームと合わせた季節限定ケーキ「やまぶき」と、当店自慢の「はなもなか」をご一緒にお楽しみください。

