

ふくつグルメ
全粒粉にこだわるパン職人



①子どもたちのために無添加のパンづくりにはまっていたという店主・齋藤裕介さん。②有機全粒粉100%に有機のくるみを巻き込んだお菓子パン「ヌスシュネッケン」230円、有機全粒粉100%、よつ葉発酵バター、有機シュガーを織り込んだ「全粒粉100%クロワッサン」200円。③外からも見える製粉機はナノストーンを使ったオーストリア製石臼製粉機。④店舗デザインは福津市勝浦の「ヘリテージ」手がけた。⑤まろやかな酸味の中にほんのりレーズンが香る、有機全粒粉サワー種と有機レーズン酵母で仕込んだ「自家製酵母のカンパニョ」(840円 ※1/2、1/4カットも可)



お店を切り盛りする香織さん(右)と森枝美さん
backerei ALO(ベッカライオ)
〒福津市日野5-2-1
☎0940-43-1118
🕒9:30~17:00(売り切れ次第終了)
📅日・月曜 📺4台

自家製粉の小麦まるごと使ったパンを食べて欲しい

オーガニック小麦を自家製粉して、全粒粉100%のパンを焼く、福岡でも数少ないベーカリーが福津にオープンした。看板が小さいのでちょっとわかりにくいですが、川沿いの公園を目の前に、藁を練りこんだ土壁とナチュラルな木を使った特徴的な外観。店内も全面土壁で、まるで土で固めた窯の中に入ったような不思議な空間。曲線を描く木枠のガラス棚もすべてオーガニックな全粒粉パンをイメージしてデザインしたそうだ。

「自分の子どものために添加物などを全く入れないパンを作りたいと思い、たまたま図書館でオーガニックパンを実践している人の本を見つけたんです。これだ！と思いきやすぐに会いに行き、様々なことを快く教えていただきました」と、いきさつを思い返す店主・齋藤裕介さん。

パンは、クロワッサンやカンパニョ、トーストブロードなど食事用のパンを中心に、有機全粒粉と、高千穂バターや有機シュガーなど、できる限り質の良い材料、有機栽培で育てられた素材を使うように心がけているとか。

全粒粉100%というトウモロコシを使ったイメージがあるが、まったくそんなことはない。みずみずしさと滑らかさがあり、小麦そのものの美味しさにきつと気づくにちがいない。

ふくつグルメ
地産地消のイタリアン



①2010年に手探りで農業を始めて10年。種をまいて、芽が出て、収穫して、肉や魚も地元のものをごこで料理して食べていただく。すべて地元で完結していることを感じてほしい…とシルビオさんご夫妻。②イタリア製の黄金色の薪窯はこの店のシンボル。③畑の野菜たちと相談して料理の内容を決めるという人気のプレートランチ「Mio ORTO」2400円(前菜・サラダ・パン・コーヒー付き)。④リコッタチーズベースのピッツァ「ステファノ」2750円(前菜・サラダ・コーヒー付き)。生地は全粒粉を使ってより香ばしい。⑤築60年の農家を改装。建物の中は想像以上に天井が高く広い空間。

地元で育った元気で美味しいイタリア野菜を食べて欲しい

畑の向こうに見える大きな日本家屋。入り口には大きな山桃の木が枝を広げている。ここはイタリア出身の料理人・シルビオさんと津屋崎育ちの花田愛さんの二人ではじめたファミリーレストラン。

二人はイタリアで知り合い、10年ほど前に愛さんの故郷である福津で「本当に美味しいイタリア野菜を自分たちで育てたい」と、「テヌータ・カンピ・フレグレイ農園」をスタート。有機農法で栽培したイタリア野菜は瞬間に全国の食通や料理人に知れわたった。そして2017年11月、ファーム・トウナーブルを実践する農家レストラン「A.PUTEC FLEGO(アプテカフレゴ)」をオープンさせた。

提供される料理には、ここで二人が育てた元気のいいイタリア野菜がふんだんに使われる。「その時に採れた野菜を見て料理の内容を決めます」と、ピッツアやパスタなど様々な料理が、農園で育った野菜をメインに考えられ作られる。

レストランと併設して、採れたてのイタリア野菜をはじめ自家製パンや焼き菓子、イタリアから取り寄せたハムやチーズなども販売。普通では手に入らない野菜が多いので、ぜひシルビオさんに料理のヒントを教わって家でも試してみたいものだ。

A.PUTEC FLEGO
(アプテカフレゴ)
〒福津市渡153
☎0940-39-3659
🕒11:30~14:30(OS14:00)
14:30~17:00(カフェ)
📅月曜、第1火曜
📺15台

