

ル・パティシエ・ムタ

2014年8月開業。地元出身のオーナーシェフがホテルや洋菓子店での勤務を経て、故郷 朝倉の地で開業しました。

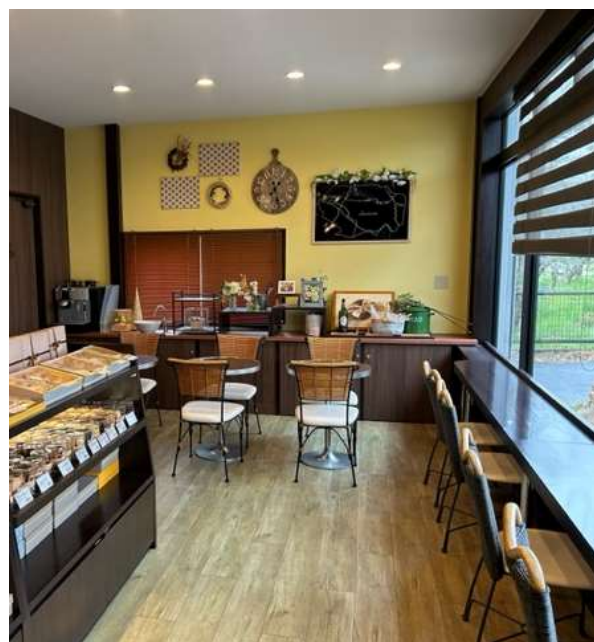
朝倉は豊かな自然環境に恵まれ、そこで育まれた農産物や果樹の素材を生かし、お菓子という形で、皆様に提供しています。



◆◆店舗情報◆◆

住所	朝倉市宮野 1784-1
電話番号	0946-52-3575
営業時間	9:00~19:00
定休日	毎週月曜日（祝祭日の場合は火）
ホームページ	https://patissier-muta.com
備考	—

◆◆店内◆◆



▲ショーケースには、定番のモンブランや人気のガトーショコラなどケーキが約15種類。卵にこだわったロールケーキやプリン、ホールケーキなど、また季節に応じて地元産の果物を使ったケーキなどが並びます。

▲焼き菓子の種類も豊富です。人気はクッキーで、塩サブレ・チョコクッキーがおすすめです。用途やご予算にあわせて、ラッピングギフトや贈答用の箱詰めも承ります。

▲イートインスペース（12席）もあり、朝倉の景色を眺めながらのんびりとコーヒーとケーキをお楽しみ頂けます（17時まで）。

◆◆おすすめ◆◆



▲地元産の果実を使った「朝倉マカロン」。旬の時期にジャムに加工しマカロンにとじ込めたお土産に人気の商品です。通年で販売しています。

◆◆生産者とのつながり◆◆



朝倉ブルースターファーム



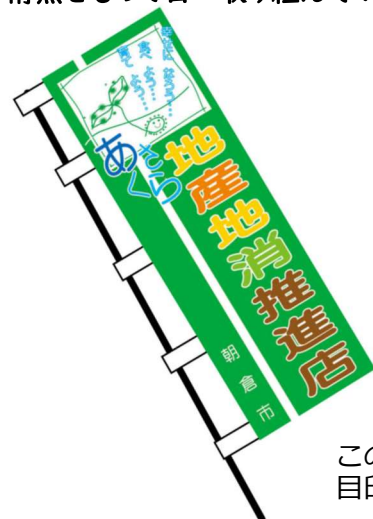
手島農園

店主談 いちじく、いちご、ゆず、ブルーベリー、柿、卵などの、朝倉地域産の食材を取り入れ、こだわりのケーキや焼き菓子などに使用しています。

素材の味を引き出し、その良さをたくさんの方に知ってほしいと、食材と向き合い情熱をもって日々取り組んでいます。

◆◆お店からのコメント◆◆

朝倉ICから5分ほどの国道386号線沿いにある洋菓子店です。朝倉でとれたフルーツを使ったマカロンを販売しています。お土産用として焼き菓子やクッキー等も豊富に取りそろえております。近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。



この旗が目印です