

鉄のまち八幡東区!

鉄板スイーツ・パンマップ



1 太陽パン
障害者と共に歩む手作りパンの店
太陽パンは、障害者が地域社会の中で必要とされる存在として輝ける場所でありひとりの自覚と責任、愛情をこめて作るパンが自慢のパン屋です。
住 祇園3-9-11
☎ 663-5005 休 土・日・祝、年末年始、お盆
営 8:00-15:00



2 Bakery まほろば
キューブ型のかわいらしいパンや九州産小麦を使用した、外はパリッと中はもちっとしたハードパンを取り揃えています。
住 祇園3-1-11
☎ 287-8501
営 8:00-19:00 休 水



3 クラウン 桃園店
種類も豊富な焼き立てパンを揃え、イートインも備えたアットホームな店内。食パンは遠方からも買いに来られる程の人気です。駐車スペースも充実。
住 桃園1-4-42
☎ 616-0612
営 7:00-19:00 休 なし



4 かねこパン
八幡東区に店舗を構えて38年目を迎えました。パンは一つ一つ心を込めて作っており、全て自慢の一品です。午前中には売り切れてしまうのでどうぞお早め!
住 前田2-4-16
☎ 671-7919 休 日・祝、お盆、お正月
営 5:30-完売閉店



5 ら・かんぱあにゅ
程量果という甘味料で作るパンとケーキは体に優しく、ホッとする味です。糖尿病の方にも自然な甘さのパンを生地を使った絶品サンドイッチをぜひご賞味ください。
住 西本町3-1-1
☎ 663-1580
営 11:00-21:00 休 日・祝



6 gomaiwa
ペーカリーらしくパンにもこだわったサンドイッチを提供しています。小麦から引き出す自然な甘さのパン生地を使った絶品サンドイッチをぜひご賞味ください。
住 中央2-17-12
☎ 616-6005 休 日・祝
営 10:00-18:00 (完売閉店)



7 木村家
創業88年、中央町に店を構え変わらぬ手法で守り続けたあんぱんは薄皮にたっぷりの餡が入ってまるで和菓子のよう。様々な具材が入ったミニロールも人気。
住 中央2-17-15
☎ 681-5368
営 8:00-18:20 休 日



8 Bakery Tender (ベーカリー テンダー)
上本町の住宅街にある隠れ家パン屋です。形にとらわれず自由なパン作りを心がけています。分かりづらい場所にあるので是非探してご来店下さい!
住 上本町1-13-3
☎ 616-7144 休 日・祝
営 10:00-19:00 (完売閉店)



9 70factory1948
70歳を迎えたパン工場が自覚を持って作り上げたフワフワのコッパパンは口に入れた瞬間溶けてなくなります。色々な具材をサンドしたコッパパンをどうぞ。
住 荒生田1-4-1
☎ 651-3320
営 9:00-18:00 休 なし



10 パン サンジャック (PAIN SAINT JACQUES)
カラダに優しい焼き立てパンの店、パンサンジャックです。人気No1の食パンは、長時間熟成、風味と口どけの良さが自慢です。
住 荒生田2-2-50
☎ 651-2212
営 7:00-18:00 休 第1日・水



11 パン工房 カウリ
国産小麦(北海道産、福岡産、熊本産)と穀物、果物、野菜をしっとり発酵させた自家製天然酵母を使って焼き上げたパンです。
住 景勝町13-3
☎ 883-8501
営 11:00-18:00 休 火・水



掲載は順不同です

鉄のまち八幡東区!

鉄板スイーツ・パンマップ



1 洋菓子のカワグチ
50センチのアップルパイが一番人気です。ほかにバームクーヘンやバタークリームのかき氷等、手作りのスイーツが多数あります。
住 祇園1-6-1
☎ 662-2828
営 10:00-17:30 休 日



2 ケーキギャラリー エスプリ
地産地消を目指し、安全で新鮮な原材料で絶妙なスイーツ作りが勢っています。生パオ、エクレー、シュークリームは午前中で完売するほど人気ぜひご予約。
住 西本町2-2-1
☎ 682-0063
営 9:30-18:00 休 火



3 柔びす餅
創業74年、材料にこだわっています。餅生餅、おはき、和餅、夏は、国産しもや抹茶のかき氷が絶品です。昔ながらのソフトクリームも好評です。
住 尾倉1丁目5-17
☎ 671-4377
営 8:00-17:30 休 水



4 パティスリー ミルク・エルブ
ホテルならではの厳選した素材を使用した、伝統的なフランス菓子やペースにした濃厚で風味豊かなオリシナスイーツの専門店です。
住 西本町1-1-1 千草ホテル1階
☎ 671-1131
営 11:00-19:00 休 年末年始



5 お菓子のにしひら
当店は、作業場合わせて10坪程度の小さなお店です。和菓子・洋菓子合わせて50アイテムを提供しています。半徑3kmくらいの地域密着を大事に営業しているお店です。
住 春の町5-8-4
☎ フェイール八幡1階
☎ 681-2636
営 8:30-18:30 休 日



6 フランス菓子 春のまち5丁目
フランス菓子を基本に四季の変わりや第一に厳選した素材・チョコレートやチーズなどからフランスが香る...そんなお菓子作りをしています。
住 春の町5-5-1 1階
☎ 883-8586 休 不定休
営 10:00-19:00 [日・祝] 10:00-18:00



7 R1クレープ
生地まで美味しく頂いてもらえる様に文藝的に仕上げます。人気は定番のチョコバナナ、いちごクレープです。お豪華なクレープもあります。
住 天神町1-1
☎ なし 休 月・金・第1,3日
営 11:30-17:00



8 洋菓子屋 メロウス
商店街の中にある洋菓子屋です。日々丁寧に仕上げます。シュークリーム、和菓子、キャラクターケーキなど特注のデコレーションケーキが人気。
住 中央2-15-10
☎ 661-3755
営 11:00-19:00 休 日・月



9 #DORAPI (ドラピ)
2021年6月で2周年を迎えます。クレープやパティスリー、ケーキ、シュークリーム、和菓子、キャラクターケーキなど、いろいろな味を食べてみて下さい。ぜひお土産にどうぞ!
住 中央町2-19-4
☎ 661-2686 休 月(祝の場合)
営 11:00-19:00 営業



10 鶴屋本舗
鶴屋八幡店・シュークリームが發売します。新たにカフェを併設し自家焙煎コーヒーと一緒に店内で味わえます。土曜・日曜にも是非どうぞ。
住 中央2-18-8
☎ 661-2020
営 10:00-17:00 休 日・祝



11 ひょうたん 雪中本舗 お菓子のみずま
枝光にて創業75年目の老舗和菓子店です。ひょうたん屋中には、莉あん、抹茶、伊勢町の砂糖があります。当番オリジナルレザンソフトは、マスカットレーズンを使用しています。
住 技光本町9-18
☎ 671-3050
営 9:00-18:00 休 日



12 パティスリー ミュゲ
旬のフルーツや食材を使用したケーキが25〜35種類程シュークリームに並んでいます。当番オリジナルレザンソフトは、マスカットレーズンを使用しています。
住 高見2-7-7 休 火・第2月(祝日の際変更あり)
☎ 652-7131
営 10:00-19:30



13 笹屋菓子舗
八幡東区に店を構え創業90年になります。どら餅、和菓子、カステラや地域の特産品を使った商品、季節の限定品を提供したいと頑張っています。
住 荒生田1-4-7
☎ 652-2284
営 9:00-17:30 休 日



14 CACAPON
世界有名なカカオ豆を仕入れ、チョコレートを作っています。パッツや季節の菓物を使った商品、草の間はチョコレートアイスクリームも登場します。
住 昭和1-3-10 休 火・その他イベント出店で休みあり
☎ 776-6185
営 12:00-19:00



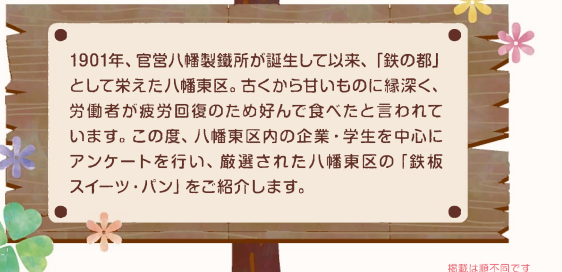
15 雪文 本店
住宅街の一角にある雪文本店は誰もが馴染みやすい温かいお菓子のお店です。自然の恵みあふれるソフトと口溶けの良いプリンが相性は抜群!!
住 清田2-4-12
☎ 652-2284 休 なし
営 11:00-18:00 (時期により変更の可能性あり)



16 お菓子のリーフ
「スイーツと美酒とあわせと。」をコンセプトに北九州、行徳の3店舗、生チョコサンドや餅がたっぷりの別荘パオがおすすめです。
住 昭和3-1-23
☎ 654-6767
営 9:00-19:00 休 月



17 ほとりの商店
血山山の地で滋養のある菓菓子や新築パンを焼いています。シンプルな素材で作られた焼菓子ひとつひとつにきつと美味しさが詰まっています。
住 河内1-2-4 休 月・火・水・木
☎ 090-5286-9992
営 12:00-17:00



掲載は順不同です