



地元民の人氣

Ji moto min nin ki



地元愛あふれる 魅惑の「和スイーツ」

サクリ
あま〜い



表紙絵/
アベミチコ



隅々こだわりを感じるとてもステキな店内。私は期間限定の酒粕を使った“酒粕つぶあん”と“抹茶”を注文しました。甘いものをそんなに食べない私にも、抑えた甘さでほろ苦い抹茶がぴったりでした。

2016年3月のオープン以来、地元旭川へのあたたかな愛情が伝わってくるスイーツが好評の『福吉カフェ』。旭川家具で統一された店内には、「もっと旭川を好きになってもらいたい」という思いから、観光パンフレットや旭川に関する書籍が並んでいます。

1年間で4万個も売れた「トキワ焼き」は、たクロワッサン生地にはさむ具材の種類が、さくらあん、クリーム、チョコチップ、キーン気になる美味しさがそろっています。

抹茶、道産牛乳、小豆あんのカラフルなシフォンがキレイな和ドリンク「福吉らて」は、居製館所の小豆あんと老舗日本茶専門の抹茶を使用。

他にも、ソフトクリーム+粒あん+抹茶でー」、抹茶と餡の風味がふんわり広がケーキ」、化学調味料を使用しない「スパマカレー」など気になるメニューがいっぱを記念して利用者から募ったアイデアの「酒粕つぶあん」「ハムチーズ」もいま注大正時代の古民家を再生した店舗トなひとときをお楽しみ

ください。

サクサクとし多彩。つぶあまカレーなど

3層のグラデー旭川の老舗・福吉店「USAGIYA」

の「福吉さんる「福吉パウンドイシー・アンキーい。さらに、1周年中から商品化した目を集めています。で、ゆっくとスィー

トキワ焼き(つぶあん) 230円、福吉らて 420円



福吉カフェ旭橋本店

旭川市常盤通2丁目1970-1

電話 (0166) 85-6014

営/平日 7:30~18:00

土日祝 10:00~18:00

休/無休

