

フライアキューとは、フライ入語で「さやかなおもてなし」を意味しており「ちよとだけ贅沢・ちよとだけフクク…」をコンセプトに、龍ヶ崎産の原料を使用した物産品の新ブランドです。

フライアキュー 龍ヶ崎とは

ブランドを指しています。

ち
ち
よ
よ
っ
っ
と
と
だ
だ
け
け
ワ
贅
ク
沢
ワ
、
ク



Ryugasaki

プティアキュー 龍ヶ崎

龍ヶ崎物産品ブランド



ちょっとだけ贅沢、
ちょっとだけワクワク
プチアクーユ 龍ヶ崎



お客様とお約束

「ちょっとだけ贅沢」「ワクワク」を提供すること
龍ヶ崎産の原材料を使用していること
必要最小限の食品添加物しか使用しないこと



龍ヶ崎産 米粉使用
**チーズ香るクッキー
ビスキュイフロマージュ**

もみの木

龍ヶ崎市緑町95
TEL:0297-64-0755
営業時間:8:00~19:00
定休日:日

大人感覚を意識したチーズたっぷりクッキー。龍ヶ崎産「米粉」を使用することによりサクサク感アップ！香り高い発酵バターとコクのあるエダムチーズを使用することにより、ワンランク上のクッキーを演出しています。



龍ヶ崎産 トマトピューレ&米粉使用
**濃厚で滑らかな
トマトクリームチキン
コロッケ**



(有)高橋肉店

龍ヶ崎市砂町5131
TEL:0297-62-2024
営業時間:10:00~19:00
定休日:水

龍ヶ崎産「龍ヶ崎トマト」のピューレと龍ヶ崎産「米粉」を使用したおコメのクリームコロッケです。クリームソースの中に、国産鶏モモ肉をトッピングし、おかずはもちろん、おやつにもピッタリなコロッケに仕上げました。



龍ヶ崎産 ピーナッツオイル使用
**バター香る
贅沢ピーナッツペースト**



ピーナッツカンパニー

龍ヶ崎市白羽4-5-7
TEL:0297-62-0375
営業時間:10:00~16:00
定休日:土・日(祝日営業)

自社農場産ピーナッツを使用した濃厚なピーナッツバター。龍ヶ崎産「ピーナッツオイル」を使用し、独自製法で滑らかに仕上げたピーナッツバターはパンにはもちろん、お菓子や料理にも使用できます。



龍ヶ崎産 紫いも使用
まるごと紫いも甘なっとう



(株)つかもと

龍ヶ崎市白羽4-5-7
TEL:0297-62-0375
営業時間:10:00~16:00
定休日:土・日(祝日営業)

昔ながらの伝統製法「直火炊き」で職人が一釜一釜時間をかけて丁寧に手造りした贅沢な釜出し甘なっとうです。龍ヶ崎産紫いもの風味を残し、ほどよい甘さとやわらかさが自慢の甘なっとうに仕上げました。



龍ヶ崎産 米粉使用
**ホワイトチョコと
宇治抹茶のまんじゅう**



御菓子処でらだ家

龍ヶ崎市米町3913
TEL:0297-62-0605
営業時間:9:00~17:30
定休日:水・木

胡桃入りの抹茶生地には龍ヶ崎産「米粉」を使用しました。十勝産小豆のつぶ餡と胡桃を包んで焼き上げ、ホワイトチョコでコーティングした甘さとほろ苦さが絶妙な饅頭です。大切な方への贈り物、お茶請けにご利用ください。



龍ヶ崎産 トマトピューレ使用
ほんのリトマト香る羊羹

御菓子処でらだ家

龍ヶ崎市米町3913
TEL:0297-62-0605
営業時間:9:00~17:30
定休日:水・木

龍ヶ崎産「龍ヶ崎トマト」のピューレと、2種類の白小豆を練り上げたこだわりの自家製白餡を使用し、ほんのリトマトを感じられる羊羹に仕上げました。お茶請けや手土産にぜひご利用ください。



龍ヶ崎産 さつま芋・米粉使用
**優しい甘さの
さつまいもガレット**



菓子邑シエ・カオル

龍ヶ崎市若柴町2240-875
TEL:0297-65-5377
営業時間:8:00~19:30
定休日:水

龍ヶ崎産「紅あずま」と龍ヶ崎産「米粉」を使用してフランス伝統菓子を表現しました。外はカリカリ、中はしっとり、香ばしく焼き上げたガレットです。まるで焼き芋の様なほくほく食感と香りをお楽しみください。



龍ヶ崎産 落花生・米粉使用
**ピーナッツの香り広がる
ブルドネージュ**



菓子邑シエ・カオル

龍ヶ崎市若柴町2240-875
TEL:0297-65-5377
営業時間:8:00~19:30
定休日:水

龍ヶ崎産「落花生」と龍ヶ崎産「米粉」で香ばしく焼き上げた、落花生のコロコロ食感と、米粉入りクッキーのサクサク食感が絶品のブルドネージュです。コーヒーや紅茶と一緒に召し上がってください。



龍ヶ崎産 トマトピューレ使用
**やわらかい酸味と甘みの
濃厚トマトプリン**



はじめのプリン

龍ヶ崎市下町4872-11
TEL:0297-86-6548
営業時間:10:00~19:00
定休日:木

プリン専門店が創る、龍ヶ崎産「龍ヶ崎トマト」のピューレをふんだんに使用した濃厚な手作りプリンです。カットしたトマトをトッピングして酸味と甘みを感じられるリッチプリンに仕上げました。



龍ヶ崎産 落花生使用
**ピーナッツの食感
きわだつ芳醇ショコラ**



菓子邑シエ・カオル

龍ヶ崎市若柴町2240-875
TEL:0297-65-5377
営業時間:8:00~19:30
定休日:水

龍ヶ崎産「落花生」をチョコレートに練り込んだカリカリ食感の贅沢ショコラです。自家製の落花生チョコレートを使用したこだわりのショコラは、コーヒーや日本茶、ワインにも良く合います。



龍ヶ崎産 もち米使用
**木樽仕込みの醤油が香る
揚げ餅**



錠林製菓(株)

龍ヶ崎市根町3359
TEL:0297-62-5881
営業時間:10:00~18:00(土日祝日17:00)
年中無休

100%龍ヶ崎産「もち米」を使用。セイロでじっくり蒸かし、米油でサクッと揚げた香ばしい醤油味の揚げ餅です。原料を厳選し、木樽仕込みの醤油を使用した素材の味が活きる逸品に仕上げました。



プチアクーユ龍ヶ崎のお問い合わせ
龍ヶ崎市観光物産協会 tel.0297-60-1536