



焼き芋パイ
230円/1個

蒸したサツマイモの味をを活かすため、甘さ控え目の白あんで包み、サクサクに焼き上げたパイ。上に乗った香ばしいゴマと塩が、アクセントに。



ガリット&ストーン
540円/1個入

石炭をイメージした、焼きショコラ。田村産のエゴマに、クルミとてんさい糖を加えて仕上げた、和風フレーバー「エゴマ&胡桃」が人気です。

要予約



〈飯坂いとう園〉の大粒の「デュエット巨峰」を、乾燥&熟成(ワローチ)のクーベルチュールと〈ハッシーズ〉のラムを効かせ、芳醇な味わいに(※3日前までに要予約)。

「乾燥」させて芳醇な香り&ココアを引き出したレーズンのショコラ

FOR MOTHER'S DAY



ホロッと苺クッキー
1,080円/9個入
ショコラのようなかき溶けに仕上げられた新商品。サクッとした生地の中に甘酸っぱいイチゴジャムを入れ、セミドライしたイチゴをトッピング。

〔 いわきチョコレート いわき駅店 〕

イワキチョコレート イワキエキテン

- ☎0246-53-5265(本社)
 - 📍福島県いわき市平字田町1
 - 🕒9:00~19:00(※土・日曜日、祝日は18:00まで)
 - 🕒不定休
 - 📞なし
- [URL] <https://www.shiochoco.com>



「感動を創る」がコンセプトの製菓店。看板商品「めひかり塩チョコレート」(540円/4個入)を始め、福島県の名産品や銘酒を使ったスイーツを多彩に提供。イチオシは県内の果樹園直送のフレッシュな果実を「乾燥」し、上質なリキュールのガナッシュに漬け込んだ「果実のショコラ」。巨峰の他、桜桃・白桃・金桃・紅玉などが揃っており、贈答用としてもオススメです。