



プレッツェルが雰囲気を出す

# デリカと味わう プレッツェル専門店

## ゴツェル

ドイツ発祥のプレッツェルが熱い。進化系の“映える”プレッツェルが韓国から上陸するなどその魅力を再発見する動きが出ているが、日本では自家製総菜と味わう専門店がオープンした。(価格はすべて税込)

10数年前よりドイツパンに魅せられた地元の人気イタリア料理店が、フレッシュなプレッツェルのおいしさを、欧風総菜とのマリアージュで引き出す専門店「GOTZEL」を、2023年9月、福岡・久留米市にオープン。プレッツェルは小麦とライ麦をバランスよく配合。店内で仕込みから焼成まで一貫して行い、出来たてを販売する。「アイキャッチなこのくるとねじった形は手作業であることや、プレッツェルの由来や逸話などを大切に伝えている」と後藤洋介代表。地元・福岡南部地区名産の八女抹茶を生地に使った新作や、得意のイタリアンの技を生かしたメニューも開発している。甘系の季節限定品、九州らしい明太子味のシュタンゲンや、サンドイッチなど品ぞろえは20種類超。



人気の『大納言小豆と抹茶のプレッツェル JAPAN』(388円)。一部商品は全国冷凍発送有

GOTZEL 福岡県久留米市通町109-2貝田ビル1F



季節のプレッツェル『季節のクリームのプレッツェル』はイチゴをバターに混ぜた『苺』や『レモンバタークリーム』『ピスタチオバタークリーム』『チョコ』(各388円)など



(右) ケシの実付きはスパイシーな香りで脂身のバランスが良いモルタデッラハムと。(左) サーモン入。他サルシッチャも合う