



～スイーツ専門店～

モア フェリシア
More Felicia様

ご使用機器
CSW-E61
(電気スチームコンベクション)



住所：〒963-8003
福島県郡山市字燧田 195
郡山駅食品館ピボット
TEL：024-935-7755
営業時間：10:00～20:00
定休日：1月1日、9月第二水曜日

福島県郡山市、JR郡山駅直結の食品館ピボット内にある“More Felicia(モアフェリシア)”。2016年10月にケーキとお弁当、総菜のお店 Café&Deli More Felicia をオープン後、全国のデパートやイベントの催事出店をしていたところ、郡山のピボット内に店舗依頼があり、2019年11月1日にモアのしあわせプリン“More Felicia”をオープンされた。“More Felicia”はフランス語で“みんな幸せに”という意味があるのだそう。

「以前よりコメットカトウのスチコンは使用していたので、プリンの製造指導に、コメットカトウの調理スタッフさんと仙台営業所の所長さんにご足労いただき細かく指導していただきました。お陰様でほとんどがアルバイトの人材ですが、誰でもスチコンを使用して調理を行っています。操作も簡単、仕上がりも抜群で大変重宝しています」とコメントをいただいたのは株式会社イソガイ工彩 代表取締役の磯貝俊奏様。本職が内装工事屋なので、店舗改装はスムーズに行われたとのことだ。

「おすすめメニューは一番人気のモアのしあわせプリンです。スチコンのホットモードで湯煎焼きをしています。他には大とろ牛乳や季節ごとに変わるグラススイーツもおすすめです」と店長の吉田様からもコメントをいただいた。

「ケーキとプリンのお店ですが、JR郡山駅直結のため、郡山へお越しの際は是非ご来店お待ちしております」と磯貝様。磯貝様と専属パティシエ様が随時メニューを開発されている、今後のメニュー展開がとても楽しみです。



シュークリーム (カスタード)

人気 No.1 メニュー



モアのしあわせプリン



クレームブリュレ

グラススイーツは
定期的にメニューが
変わります！



かぼちゃケーキ

フィナンシェなどの
焼き菓子も
スチコンで調理



大人気！
大とろ牛乳のメニューは
8種類から
お選びいただけます



大とろ牛乳の
消費期限は10分！
店先でいただきます

ショーケースに
スイーツがずらり

