

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よっ葉

「素直においしいものを、おいしい材料を使ってつくっているだけ」と言葉は控えめながら、味と素材へのこだわりはAクラスの「Cプディング」。

ひとさじで、北海道のおいしさをまっすぐ味わえる口福のプリンです。

※よっ葉 北海道濃縮乳 北海道産の生乳を約2倍に濃縮しています。

「それまでは生クリームでコクを調節していましたが、よっ葉の濃縮乳を試してみた時、すぐにこれだ!と思いました。口当たりがさっぱりと軽い。なのに濃厚な旨味が残るんです」と嬉しそうに語る鈴木さん。「牛乳のおいしさがつまったプリンだから、牛乳を飲むような感覚で食べてほしくて」と、器まで牛乳ビン型にしてみました。

「今回ご紹介するのは、一日100個も売れるという、同店で一年を記念してつくられたこの商品。誕生のきっかけは、牛乳のおいしさをそのままプリンにしたような商品がほしい!と、日々プリンを食べながら考えていたパティシエの鈴木さんが、ある日偶然出会ったひとつの素材でした。」

「おいしさがつまった濃厚プリン」

札幌市内に3店舗をかまえる欧風菓子専門店「欧風菓子コートドール」。プチガトーやパウンドケーキ、マカロンなどなど、常時20種類以上の上質なスイーツがショーケースを彩る、札幌のスイーツ好きには、すっかりおなじみのお店です。

今年ご紹介するのは、一日100個も売れるという、同店で一年を記念してつくられたこの商品。誕生のきっかけは、牛乳のおいしさをそのままプリンにしたような商品がほしい!と、日々プリンを食べながら考えていたパティシエの鈴木さんが、ある日偶然出会ったひとつの素材でした。

シェフがっなげる
よっ葉
おいしい
ものがたくさん①

欧風菓子コートドール
平岸本店「札幌市」

チーフ
パティシエ 鈴木聖生さん



熱伝導がよいガラス瓶で焼き上げたプリンは濃厚でとろとろ。別添えのカaramelは苦みの効いた大人味。商品名の「C」は、コートドールの店名の頭文字から。



新作スイーツをはじめ季節限定品やブライダル用のアントルメ、ギフト用の焼き菓子も充実。平岸本店だけの限定品も見逃さない。



自身も大の甘党という鈴木さん。おすすめの食べ方は「食べたい時に食べること! (笑)」

Shop information

欧風菓子コートドール 平岸本店

札幌市豊平区平岸6条9丁目3-20

TEL:011-824-7355

営業時間/9:30~21:00

定休日/無休(年末年始を除く)

駐車場/あり

<http://www.sapporo-cotedor.com>



次回は、
菓子工房
ケイク・デ・ボア



コートドール鈴木さんのおすすめコメント

シェフの森さんはとにかくやさしい方。それが、お菓子にも出てるんでしょうね。味に確かなこだわりがありながらも、どこか心がほっこりするような、人柄を感じるお菓子が魅力です。

特選よっ葉牛乳

北海道十勝産の生乳のみ使用。

十勝の大自然が育んだ

高品質なおいしさです。



200ml



1000ml