

北海道のおいしさを、まっすぐ。

# よつ葉

「試してみても、びっくりしました。あ、こんなになめらかなのかと。ミルクの風味も豊かで」と、オーナーシェフの森さん。「できるだけ道産素材でつくりたかったので、その意味でもうれしい出会いでした」  
近郊の果樹園に足を運び、季節の訪れまでスイーツに込めてお届けする「ケイク・デ・ボア」。変わらぬに愛されるお店の秘密は、少しずつ少しずつ変わりながら、愛される努力を変わらぬに続けるシェフの姿勢にあるのかもしれない。

※カスタードとレングを混ぜて作るコクのあるクリーム



シェフがっなげる  
よつ葉  
おいしい  
ものがたっぷり②

吹風菓子コールドール平岸本店  
チーフパティシエ  
鈴木聖生さんからのご紹介

菓子工房  
ケイク・デ・ボア「札幌市」  
オーナーシェフ 森 伸司さん

## 「変わりつづけるロングセラー」

札幌市豊平区にオープンして11年目、地元のお客様にはすっかりおなじみの「菓子工房ケイク・デ・ボア」。作り手の人柄が感じられる、やさしい味わいのケーキを求めて地元客がひっきりなしに訪れます。  
中でも長年愛されている定番商品が、レアチーズとオレンジチーズケーキ。このふたつのロングセラー、実は少しずつ改良を重ねられてきたスイーツなんです。  
レアチーズは、軽い口あたりの初代から、酸味を加えた2代目、そして濃厚な味わいの3代目と、お客様の嗜好に合わせてレシピを3度もリニューアル。  
オレンジチーズケーキも、現在のようにシブスクリームをのせ、スフレの軽やかな味わいがより楽しめるものになったのは1年半前。最近では、オレンジの香りを強く効かせるなど、デザインや素材に毎年少しずつ工夫を加えています。  
この二つのスイーツのレシピ改良に、実はよつ葉のクリームチーズも参加しています。



水源池通沿いに立つ黄色い建物が「ケイク・デ・ボア」。フランス語で「森のケーキ」を意味する店名は、森さんの名前からきている。

「基本は、道産素材。果樹園にじかに足を運んで新作の構想を練ります」と語る森さん。

## Shop information

菓子工房ケイク・デ・ボア  
札幌市豊平区月寒西3条10丁目1-16  
TEL:011-855-5078  
営業時間/10:00~20:00  
定休日/毎週木曜  
駐車場/4台  
<http://www.117shop.jp/bois/>



季節ごとに一番おいしい果実を素材として使うレアチーズ(手前)。スフレの軽さとオレンジのクリームが新鮮なオレンジチーズケーキ(後ろ)。どちらも道産素材がたっぷり。

次回は、  
パティスリー  
カカオ10g



## ケイク・デ・ボア森さんのおすすめコメント

オーナーパティシエの大和さんは道産素材を大切に季節感あるものを作っているかた。古民家を改装したイトインの和室はとてもちがいます。



## よつ葉 北海道十勝100 ミックスチーズ [250g]

北海道十勝産の乳原料100%使用。生乳のおいしさが詰まったファミリーサイズのミックスチーズです。