

北海道のおいしさを、まっすぐ。

# よっ葉



菓子工房ケイク・デ・ボア  
オーナーシェフ  
森伸司さんからのご紹介

パティスリー  
カカオ10g「札幌市」  
オーナーシェフ 大和千津さん

## 「産地と素材への想いを くるんだロールケーキ」

大倉山の麓、住宅街に溶け込むように佇む洋菓子店「カカオ10g」。風情あふれる一軒家の扉をあけると漂ってくる甘い香りが、ここがお目当てのパティスリーであると教えてくれます。

ショーケースには、シンプルながらもオリジナリティを利かせたケーキが16〜17種。古民家を改装した味わいある建物同様、素材と、素材本来の「味」を大切につくられたスイーツたちが、ちよつと澄まし顔でお客様をお出迎えします。

「キャラメルロールケーキ」は、中でも、素材重視の姿勢がひときわ伝わるひと品。主役は、農場に足を運んで採した北海道産のはちみつ。そして、よっ葉の生クリーム。

「よっ葉の生クリームは無添加だから味がとつても素直。はちみつの味を活かしたインパクトある生地とあわせるには最適でした」と、オーナーパティシエの大和さん。

チョコレート原料である「カカオ」を冠した店名は「素材を作っている人ありきで自分がいることを忘れないように」と大和さん自らが決めたそう。「北海道にはまだまだ良い素材がたくさんあります。自分はその良さをたくさんの人に伝える、いわば生産者と消費者をつなぐ存在でありたいと思っています」と語る大和さん。「カカオ10g」のロールケーキにくるまれているのは、よっ葉の生クリームと、地域のためにできることをしたいというパティシエのまっすぐな想いでした。



つつい長居してしまえそうな和室はオーナーの心遣いから生まれたカフェスペース。

### Shop information

#### パティスリー カカオ10g

札幌市中央区宮の森2条16丁目7-5  
TEL&FAX:011-676-6429  
営業時間/10:00~18:00(10月~3月)  
10:00~19:00(4月~9月)  
定休日/毎週水曜・第1、第3火曜日  
(祝日の場合営業)  
駐車場/有り  
<http://cacao10g.petit.cc/>



製菓学校で10年教職を務めていたオーナー。スタッフから「千津さん」と呼ばれるあたたかな人柄も魅力。[写真左] 入れなくてもいいものは入れない、というシンプルなこだわりが貫かれたケーキたち。[写真右]



#### カカオ10g 大和さんのおすすめコメント

オーナーシェフの高橋さんは、素材を求めて全道の牧場や農家さんへ足を運び、北海道フレンチの先駆者的存在。素材を活かした大胆な料理に、全国からファンが訪れるお店です。



#### よっ葉純生クリーム 200ml

北海道十勝の良質な生乳から作られた純乳脂肪の生クリーム。保存料や安定剤を一切使用せず、クリーム本来の風味を大切にしています。