

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

「味わいが軽くて、他の素材の邪魔をしない絶妙なまともな役。バターもそうですが、よつ葉の製品は他の素材となじみやすいんです」と評価する磯部シェフ。しかし実は、よつ葉の生クリームを使い始めたのは1年前からなのだそう。「生クリームを変えるのは勇気がいりましたが、変えて良かったです」と、素材選びへの特別なこだわりをにじませました。

道産素材ありきではなく、おいしいことを大切にしたら、よつ葉に行きついたという磯部シェフ。最近、よつ葉のチーズを使って焼き菓子をつくってみたのですが、結果は？

「イケました(笑)」。

今後は地元フルーツとよつ葉の素材をたっぷり使ったケーキをつくってみたいと語る磯部シェフ。北海道生まれの素材だけでできた、正統派フランス菓子が味わえる日は、そう遠くないかもしれません。

札幌市東区の住宅街にお店を構え、今年で18年目を迎えるフランス菓子の店「リヴゴージュ・ドウ・ラ・セーヌ」。フランスや東京で研さんを積んだシェフが作り出すスイーツは、遠くからわざわざ足を運ぶ人がいるほど知名度が高く、そのクオリティはフレンチのシェフも認めるほどです。

同店のスイーツの特色は、味・食感・香りのコントラストを相対的に考えた「立体的なおいしさ」。そんなこだわりがはっきりと表れているのがチョコレートケーキ「レガル・オ・シヨコラ」です。

チョコレートインパクトがありながらも軽い味わいが人気のひと品。この相反する個性を両立させたのが、よつ葉の生クリームでした。

理想のケーキに、味なわき役。



ラ・サンテ
オーナーシェフ
高橋 毅さんからの紹介

リヴゴージュ・ドウ・ラ・セーヌ「札幌市」
オーナーシェフ 磯部 功さん



店名は、フランス休業時代のお店があった場所、「セーヌ川の左岸」という意味。ケーキから焼き菓子まで、フランスの香りを感じる正統派のフランス菓子が揃う。シェフの持論は「素材選びからお菓子づくりが始まる」。

Shop information



リヴゴージュ・ドウ・ラ・セーヌ
札幌市東区北20条東15丁目2-8
パークフォルム元町2 1F
TEL:011-742-7023
営業時間/11:00~19:00
定休日/月曜
※月曜祝日の場合は営業
翌火曜振替休日
駐車場/有り



お子さんにもお年寄りにも食べやすいよう、軽やかな味わいに仕上げたチョコレートケーキ。ほろ苦いスイートチョコクリームと柔らかな甘みのミルクチョコクリーム、異なる甘さのハーモニーが楽しい。



リヴゴージュ・ドウ・ラ・セーヌ磯部さんのおすすめコメント

素朴な味わいの本格的イタリアンドルチェが魅力。ナッツとドライフルーツを餡状に固めたイタリアの伝統菓子「パンフォルテ」は絶品です。



北海道十勝100 3種のチーズのびーる

セルロース(結着防止剤)不使用

北海道十勝産の乳原料を100%使用。3種のナチュラルチーズ、風味豊かなチェダー、コク深いゴーダ、糸引きの良いモッツアレラをブレンドしました。チーズののびの良さを楽しめるミックスチーズです。