

北海道のおいしさを、まっすぐ。



カフェ・ドウ・コリンズ 「旭川市」

3種のこだわりに包まれたドリア

今年3月に「イオンモール旭川駅前」が開業し、たくさんの人で賑わうJR旭川駅。そんな旭川駅前には、ちょっと立ち寄ってみてほしい喫茶店があります。それが「カフェ・ドウ・コリンズ」。駅前にお店を構えて今年で6年目ですが、もともとは旧丸井今井旭川店で珈琲のおいしい喫茶店として長く愛された創業30年を超える老舗です。

珈琲はもちろんフレードメニューも評判で、中でもこの肌寒い時期に人気を集めるのが「コリンズドリア」。きつね色に焼けた表面にスプーンを入れると、アツアツのホワイトソースと黄身がとろり。ほつれん草ペーストをたっぷり混ぜこんだオリジナルライスとの味のバランスが絶妙で、年配のお客様にもファンが多いというのも納得です。

このドリアの熱い人気を支えるのが、実はよつ葉のミックスチーズ。「当初はオランダ産のチーズを使っていましたが塩気が強すぎて…。それでよつ葉のチーズに変えてみたら、おいしくて使いやすくて、以来ずっとよつ葉です」と、自らも厨房に立つ店長の北村さんも大絶賛。

「コリンズ」が素材選びで重視するのは、おいしさと毎日食べても安心できる体へのやさしさ。よつ葉のミックスチーズはそのこだわりに応えるように、十勝産の良質な生乳を使用し、自社工場で日本人の口に合うように丁寧に作られたゴーダ、チeddar、モッツアレラの3種をブレンドしています。変わりゆく駅前の風景を見守り続けてきた地元の名店「カフェ・ドウ・コリンズ」。このお店が愛され続ける理由は、珈琲のおいしさやフレードのおいしさ、そして、素材選びにこめたお客様へのやさしさなど、たくさんのかだわりがミックスされているからなのかもしれません。



① ドリアの素材はこだわり抜かれ、お米は「ななつぼし」。卵は下川町の「さくらたまご」。ホワイトソースはよつ葉の生クリームを使用。生クリームは自家製モカアイスなどのデザートでも活躍している。

② 「コリンズ」には毎日、姉妹店「カフェ・セバスチャン」で焙煎された新鮮なコーヒー豆が届く。店長の北村裕作さんは「焙煎歴10年ですが、まだまだ修行中。ゆくゆくは自分の焙煎工房を作りたい」と夢を語る。

Shop information

カフェ・ドウ・コリンズ
旭川市宮下通8丁目山京エイトビル1階
[JR旭川駅 徒歩2分]
TEL:0166-26-8656
営業時間／10:00~20:30(LO20:00)
定休日／12月31日のみ
駐車場／無し [旭川中心街共通駐車券] [ラクラクチケット]対応]



北海道十勝100 3種のチーズ

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eddar、
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。
まろやかなコクと旨みがたっぷりついた
ミックスチーズです。

セルロース
(結着防止剤)
不使用

