

北海道のおいしさを、まっすぐ。



## 珈琲亭

### ちろる 「旭川市」

新しくて懐かしい  
チーズケーキ

旭川出身の作家 三浦綾子さんのデビュー作「氷点」にも登場する旭川最古の喫茶店「珈琲亭ちろる」。昭和14年に創業、平成23年にいったん閉店するも、その歴史と風情を惜しむ声が多く、同年9月に営業を再開。雰囲気や調度品はそのままに、ソファやカウンターなどの内装を一部変え、より居心地のいい空間へと生まれ変わりました。

なかでも珈琲は、最高級のスペシャルティコーヒー豆だけを使用、お客様の好みにあわせて焙煎度を変えるなどのこだわりで、お店の味わいをさらに深めています。

こだわりは珈琲だけにとどまらずフレーデュームニーにも。そのひとつが、この「チーズケーキ」です。改装前はスフレタイプでしたが、再出発にあたってレシピを1から見直し。よりお店の雰囲気に合った、どっしりと濃厚でレトロな、現在のチーズケーキができるあがったそうです。

この「ちろるのチーズケーキ」になくてはならないのが、よつ葉のクリーミーチーズ。「うちのチーズケーキはクリーミーチーズのおいしさがものを言うんです。よつ葉のクリーミーチーズはなめらかさも風味も今までのものと全然違いました。クリームチーズ特有の変な酸味もなく、まさに衝撃でしたね」と、マネージャーの宮崎さんはよつ葉のクリーミーチーズとの出会いを語ってくれました。「このレシピは完成型。変えることはもうないと思います。」

創業から数えて70余年。積み重ねてきた歴史に深みと旨みを加えながら、「珈琲亭ちろる」は、いままた静かに新しい歴史を紡ぎ始めています。



1 ちろる自慢の「冷めてもおいしい」珈琲。チーズケーキとセットでオーダーするなら、ケーキの濃厚さに負けない「中煎り～深煎り」がおすすめ。

2 「よく『怖そう』って言われるんです」と話すマネージャーの宮崎慶太郎さん。「そんなことないの(笑)、珈琲のことなど気軽に聞いてください」。



よつ葉  
北海道十勝100  
クリームチーズ [150g]

北海道十勝産の乳原料を100%使用した、  
素材にこだわったクリームチーズです。  
コクと酸味のバランスが良く、そのままパンにのせたり、  
また料理やデザートの材料にと、幅広くご利用いただけます。



#### Shop information

珈琲亭 ちろる

旭川市3条通8丁目左7  
TEL: 0166-26-7788  
営業時間 / 8:30~18:00  
定休日 / 毎週日曜日  
駐車場 / 無し  
<http://cafe-tirol.com>

