

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

「よつ葉の純生クリームは、生クリームの状態が他のものとまるで違うんです。乳脂肪分が高いのに、口当たりは軽く感じられて」と、毎日お店で手作りしている橋本店長は実感を持って語ってくれます。「牛乳もバターもよつ葉のものを使っています。バターはクレープ生地にして鉄板に落としました瞬間、すごくいい香りが広がるんです。おかげで理想の味になりました」と、重ね重ねの大絶賛。

「十勝を代表するお土産に」という願いをこめて創作されたミルクレープ。お持ち帰り時の風味と保存性を考えて冷凍にし、パッケージも試行錯誤して、キュートな牛のデザインを選定。素材から味わい、包装まで、こだわりは何層にも重ねられています。いつかこの牛の顔が、スノーピアの顔になり、みるみるうちに十勝の顔になるかもしれませんね。



カフェ スノーピア 「帯広市」 こだわりを何層も 重ねたクレープ。



ミルクレープはもちろん、同店で使用しているすべての生クリームは、その日に使用するものを毎回手作りしている。カスタードも冷凍を一切使用していない。

『帯広に行ったら牛さんのケーキ買ってきて』と言われるような、お土産を目指しています。いつか帯広の銘菓と肩を並べられたら」と語る店長の橋本雅史さん。

Shop information



よつ葉
北海道十勝100
おつまみチーズ チェダー

[30g] 《新発売》

北海道十勝産の良質な生乳を100%使用。
ほのかな酸味のチェダーは、
ワインに良く合い、おつまみに最適。



カフェ スノーピア
北海道帯広市西3条南11
太陽ビル 1F
TEL: 0155-22-7758
営業時間 /
月～土曜・祝日 11:00～21:00
日曜 11:00～18:00
定休日 / 不定休
駐車場 / あり(パーラー太陽
立体駐車場)

