

北海道のおいしさを、まっすぐ。



帯広中心部にあるプリン専門店「アン・パルフェ」。居酒屋「旬彩酒房 海彦山彦」で好評だったプリンを商品化しようと、オーナーの鈴木邦彦さんが同店を開くやいなや、そのおいしさは瞬く間に広がり、一躍、帯広を代表する大ヒットスイーツになりました。

居酒屋さんのプリンが、人気のプリンになった理由のひとつが、こだわりの素材。9種あるプリンの中では定番の「濃厚さくらたまご」の卵は音更町産、「とかちあづき」の小豆は十勝産、「えだまめ」は中札内産、「とうきび」は芽室産と、個性的なプリン一品一品に産地とのおいしい関係が透けてみえます。

そのベース素材として活躍しているのが、よつ葉の生クリーム。「ミルク風味が濃いのですが、後味はあっさりするんです。居酒屋で食事した後でも食べやすいと思います」と、オーナーの一人娘でパティシエールの静花さんはその使用感を高評価。「それに、十勝産を使うと、地方のお客様が喜んでくれるんです」と、笑顔で付け加えてくれました。

十勝のおいしさがつまったスイーツブランド「アン・パルフェ」。人気プリンの生みの親は、実はオーナーの鈴木邦彦さんで、娘の静花さんが現在のレシピを完成させたそうです。素材の味を生かすと、親子二代で作り上げてきた自慢の味。たくさん的人に愛されるプリンになったのは、そんな家族の味わいがベースにあるからなのかもしれません。



アン・パルフェ「帯広市」

プリンにこめられた
素材の味、家族の味。



プリンは、濃厚さくらたまご・とかちあづき・えだまめ・黒ごま・北海道レアチーズ・とうきび・生チョコ・宇治抹茶・酪農チーズの9種類。プリン以外に、チーズケーキやロールケーキも人気。



「十勝にはおいしい素材がいっぱいある。十勝産にこだわり、素材の持ち味を大切にしてスイーツを作りたい」と語るオーナーの鈴木邦彦さんとパティシエールの鈴木静花さん。



Shop information



よつ葉 北海道十勝100
おつまみチーズ
ゴーダ
[30g]

北海道十勝産生乳を100%
使用したゴーダチーズ。
マイルドな味が
ビールにぴったり。



アン・パルフェ
帯広市西2条南9-20
メンズセレクションビル1階
TEL: 0155-29-2364
営業時間

平日: 午前10:30~午後11:00
日曜日: 午前10:30~午後 8:00
定休日: 月曜日 駐車場: なし
<http://www.imparfait.jp/shop.html>

