

北海道のおいしさを、まっすぐ。



## トカトカ「上士幌町」

クリームホーンに  
つめられた十勝愛

帯広から上士幌へ向かう国道241号線を走っていると、パッと目を引く牛柄の建物が現れます。それが、ベーカリーショップ「トカトカ」。道産小麦を100%使用したパンとか、地元産のお肉とか野菜とか、出来るだけ地元の食材でおいしいものを紹介する、がコンセプトの上士幌町のパン屋さん。だから、「トカトカ」と名付けられたそうです。

2013年に開店したこのお店は、今では札幌や北見、遠くは

釧路からもお客様が駆けつけるほどの人気店。多くのお客様のお目当ては、多い時は80~90種が店頭に並ぶという多彩なパン。その中でも一番人気が、今回ご紹介するクリームホーンです。

バターを何層にも折り込んだクロワッサン生地は、ホロホロ&サクサク。中心には生クリームと毎朝お店で手作りされる自家製カストードクリームがたっぷり。この絶品パンの味わいを、素材として支えているのが、実はよつ葉の製品です。

「生地で使っているバターはよつ葉、生クリームもよつ葉のもの。やっぱり品質に間違いがないですから」と、語るのは店長でパン職人の小野さん。「地元十勝のものだから、というのはもちろんですが、よつ葉の素材は製品にしたときにおいしいというのが大きい。うちの乳製品の大部分は、よつ葉を使っています」と、うれしいことによつ葉製品に全幅の信頼を寄せている様子でした。

「トカトカ」ではできる限り上士幌産にこだわり、その他の素材もほとんどが十勝産。さらには、ロゴマーク、店名、店舗デザインまですべて上士幌出身者に依頼して制作されています。

地元への愛着とか、素材へのこだわりとか、遠くから足を運んでくれるお客様への思いとか……。数えてもきりがないほどたくさんのが「トカトカ」のパンにつまっています。



冷蔵ショーケースで販売されているクリームホーンは、3時間以内に食べるのがおすすめ。  
店内のイートインでは、パンはもちろんナイタイ和牛のステーキプレートも味わえる。



「いつか上士幌産の素材を使って、上士幌のお土産になるようなものを作りたい」と、意気込みを語る店長でパン職人の小野智朗さん。



### Shop information

トカトカ  
BREAD & SPECIAL OF TOKACHI

上士幌店

河東郡上士幌町東2線221-18

TEL: 01564-2-5004

営業時間: 午前10:00~午後6:00

定休日: 水曜日 駐車場: あり

<https://www.facebook.com/TOKATOKATOKACHI>

※木野ハピオ店(音更町)でも購入できます。



よつ葉  
パンにおいしいメープル&バター

[100g] <期間限定>

北海道産生乳を100%使用したバターとメープルシロップをブレンド。パンケーキやフレンチトーストにおすすめ。

