

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

昨年12月に1周年を迎えた幕別町札内にあるケーキ屋さん「洋菓子アトリエ ケラアン」。学校帰りの小学生から年配のお客様まで客層は幅広く、1年間で地元ですっかり根付いた「町のケーキ屋さん」になりました。

こじんまりとした可愛らしい店内には、チーズケーキやシュークリーム、モンブランなどシンプルな定番スイーツがずらり。素材の味を大切にしたり、飾らない同店の姿勢が伺えます。

中でもおススメは、火・水曜日限定で登場するアップルパイ。夏はサンふじ、冬は紅玉と季節によってリンゴを使い分けているというこだわりのひと品。中にはリンゴの角切りがぎゅっしり入っていて、ひと口目からジューシーなリンゴとサクッとしたパイ生地のバランスが、おいしさをさらに際立たせます。このパイ生地を軽い食感に仕上げる秘訣が、実はよつ葉のバターです。

「焼き上がった時のサクサク感が違いますね。とくに、バターの香りが立つんです」と語るのは、同店のパティシエ 永井さん。「中に使っているアーモンドクリームにもよつ葉のバターを使っています。素材はできる限り、十勝のもので、添加物無しのものを使いたくて」と、こだわりのポイントを教えてくださいました。アップルパイひとつに、地元産へのこだわりと体へのやさしさというケラアンが大切にしている気持ちがぎゅっしり詰まっています。

「ケラアン」という店名の由来は、「おいしい」という意味のアイヌ語。その「おいしい」という一言には、ただ、「食べておいしい」というだけでなく、「お客様の体にとっておいしい」というやさしい意味も含まれているのです。



洋菓子アトリエ
ケラアン「幕別町」
りんごとやさしさ
いっぱいのパイ



食べてすぐリンゴにたどり着く、アップルパイが大好きなパティシエならではの工夫が光る。1月は十勝川温泉で育てたマンゴー「白銀の太陽」を使ったショートケーキもおすすめ。



「安心して食べられるものをつくりたい」と、語るパティシエの永井愛実さん。

新発売



よつ葉

パンに美味しいメープル&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。



Shop information

洋菓子アトリエ ケラアン

中川郡幕別町札内桂町571-119

TEL・FAX:0155-67-0324

営業時間

火～土曜日:午前11:00～午後7:00

日曜日:午前11:00～午後6:00

定休日:月曜日 駐車場:あり

<http://keraan-create.nexus-co.jp/>

