

北海道のおいしさを、まっすぐ。



ポルトルージュ [札幌市]

ショートケーキに
やさしさと思い出をのせて

真っ白な雪が積もる庭、ウッドデッキのアプローチ、目に鮮やかな赤い扉…札幌市円山エリアにある「ポルトルージュ」は、まるで絵本に出てくるようなかわいい小さなお菓子屋さん。

店内には眺めているだけで顔がほころぶ、愛らしい姿のケーキや焼菓子があふれています。

中でも開店当時からの人気商品が、フルーツショートケーキ「めりめろ」。フランス語で「いろいろ」という意味で、その名の通り、いろいろなフルーツがふわふわのスポンジにサンド＆トッピング。フルーツは季節ごとに変わり、目と舌で四季を感じさせてくれます。

このロングセラーのスイーツを発売以来支え続けているのが、実はよつ葉の生クリームとバター。

「よつ葉の生クリームは、まるやかなのに後味がすっきりしている。だからでしょうね。生クリームが苦手な方でも『食べられる』と言つてくださいます。」と、パティシエールの五十嵐さん。焼菓子に使用している発酵バターも「発酵バターにありがちなしつこさがない。よつ葉のものは無駄な味がないんです。」と、絶賛。毎日食べても飽きない味という同店のお菓子づくりのコンセプトにぴったりだったようです。

地域の人とのふれあいを大切に、人生の思い出の場所になるようなお店を目指している「ポルトルージュ」。時には近所の子どもたちにねだられて、お菓子づくりを教えることもあるとか。

「ポルトルージュ」はやさしく、懐かしい味のするお菓子だけでなく、子どもたちの夢と思い出もつくついているようでした。



季節のフルーツがカラフルにサンドされた「めりめろ」はホールタイプもあり、バースデーケーキとしても人気。2月にはバレンタインの時しかつらないというトリュフショコラートが登場。



「あるようでない、ちょっと懐かしい、そんなお菓子をつくりたい」と語るパティシエールの五十嵐里恵さん。



新発売
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。

Shop information

ポルトルージュ 本店

札幌市中央区南3条西25丁目1-5
TEL: 011-640-8101
FAX: 011-640-8721
営業時間 / 9:30~19:00
定休日 / 月曜日
駐車場 / あり
<http://www.porterouge.web.fc2.com>
※マルヤマクラス店でも購入できます。
(焼き菓子のみ)

