



オーブ・ル・クール 札幌市

自然な甘みは、自然の恵みから。

ゆり根の ホワイトロール

2011年に1号店を立ち上げ、そのわずか2年後に2号店をオープンした人気沸騰中のケーキ屋さん「オーブ・ル・クール」。

2号店となる西町南店では、洗練された上品なケーキからかわいらしいケーキまで約30種類。大人から子どもまで食べやすいやわらかな味とお財布にやさしい価格がお客様の評判を呼んでいます。

同店の最大の魅力は、道産野菜を使ったベジスイーツ。カボチャモンブラン、ジャガイモミルクレープなど他では出会えないメニューが揃う中、目を引くのが「ゆり根のホワイトロール」。そのおいしさはイチゴショートと一番人気を二分するほど。

一見普通のロールケーキですが、食べるとゆり根のホクホク感がふんわり。真狩産のゆり根と道産小麦の生地、この意外な素材を結びつけていたのが、実はよつ葉の生クリームでした。「よつ葉の生クリームを使ってみたら、色・味・香り、全て自分のイメージにぴったり。うちの店らしい、やわらかい味に仕上がりました」と語るオーナーパティシエの林さん。

北海道の自然の恵みを感じるロールケーキ。これは、北海道でしかつくれない、ある意味とても贅沢なケーキなのかもしれません。



オーブ・ル・クール 西町南店

札幌市西区西町南7丁目1-32

TEL & FAX: 011-676-5928

<http://www.aubelecœur.com>

@aube_le

営業時間: 10:00~20:00

定休日: 木曜日

駐車場: あり



ゆり根のホワイトロールは、1カット280円。1本でも販売(1,300円)。

オーナーパティシエの林重暁さん(写真)による繊細なケーキからスタッフが考えたかわいらしいケーキまでデザインは多彩。道産素材を使用したやさしい味、300円台中心のお財布にやさしい価格も魅力。他にもよつ葉のクリームチーズを使った「クリーミーチーズタルト」270円も人気とか。



ゆり根のホワイトロールは生地がしっかりしているところと、あっさりした甘さがお気に入り。たまにムショに食べなくなるんですよ。



よつ葉 パンにうれしい バター & ひまわりオイル

<http://www.yotsuba.co.jp/>