

中国茶とおかゆと点心 奥泉 [おくいずみ] 札幌市

ひと口に、やさしさを注いで。

ミルクまんと仙草パフェ

昨年7月に札幌の円山にオープンした「奥泉」は、中国福建省で無農薬栽培された希少な「正岩茶」が味わえる中国茶の専門店。中国茶に魅せられ、東京で修行を積み、茶芸師、評茶員、中国茶インストラクターの資格を取得した奥泉さんが開いた念願のお店です。

當時15種ほどを取り揃える中国茶の他、お茶のおともも、中国がゆやまんじゅう、デザートなど、ランチからスイーツまで実に豊かです。

中でも、開店時からの人気メニュー「ミルクまん」は、外はさっくり、中はとろ~り。牛乳を練り込んだ皮とミルク餡の対比がたまらないひと品。さらに、常連さんのために開発した「仙草パフェ」は、甘さひかえめでお客様に大好評。

これら人気メニューを素材として支えているのが、「よつ葉の乳製品」でした。

「牛乳、生クリームで『よつ葉』を使っていますが、軽すぎず、重すぎず絶妙。しかも品質が信頼できるので安心して使えるんです」と奥泉さんは嬉しそうに語ります。

中国茶はもちろん、おかゆや点心、デザートまで、体にいいもの、手を加えていないものを使う「奥泉」。中国茶を味わいながら、ほっとひと息。そこに注がれたつくり手のやさしさが、じんわりと伝わってくるようです。

中国茶とおかゆと点心 奥 泉

札幌市中央区南1条西22丁目1-18

Build裏参道1F

TEL:011-213-8805

blog: <https://ameblo.jp/neroli1216/>

営業時間: 7:30~17:00

定休日: 火曜日

駐車場: なし



お客様/  
の声



ほっとするオアシスのようなところ。  
ゆったりと時間をかけて頂く中国茶  
は格別ですね。

甘いものが好きな人は仙草パフェ  
とミルクまん、2つともゼッタイ食  
べて欲しいですね。



「点心やデザートを食べながら、中国茶をゆったり味わってほしい」と語るオーナーの奥泉さん(写真左)とパートナーの斎藤さん。パンダの看板が目印の「奥泉」は、お取り寄せで人気沸騰中の富良野の「エゾアムブリ」を札幌市内で唯一提供しているお店としても知られている。夏場は、こちらもよつ葉の牛乳を使った冷たいタピオカミルクティーがおすすめ。



〈期間限定〉よつ葉 パンにおいしい はちみつ&バター

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