



ずっと、つくりたかったチーズケーキ。

2015 年、帯広市の住宅街にオープンしたスイーツ&カフェのお店「ATIRO (あちろ)」。

オーナーの織田 (おりた) さんは「ミクニ サッポロ」や「北海道ホテル」「十勝トテポ工房」でパティシエとして腕をふるった実力派。念願の独立を果たしたそのお店の外観はかわいらしい一軒家で、玄関で靴を脱いであがるアットホームな空間です。

ケーキをはじめ、焼き菓子、デザート付きのランチセットなど多彩なメニューがありますが、中でも織田さんのおすすめは一番人気の「チーズケーキ」。開店からあるこの定番商品、実はチーズとりんごの相性の良さに惹かれた織田さんが 20 年来ずっとつくりたかったケーキなのだそうです。

見た目にも美しいこのひと品には、織田さん一流の技が隠れています。よつ葉のクリームチーズとマスカルポーネを使った生地に十勝ワインで香りづけしたりんごのコンポートをはさみ、土台は、あえて低温でじっくり焼き上げたやわらかなタルト生地。口の中でチーズの風味とりんごの甘酸っぱさが絶妙なバランスでとけあいます。

「よつ葉のものを使っているのは、十勝の人たちに地元のおいしさを伝えたいから」と語る織田さん。その想いは、「ずっとつくりたかったチーズケーキ」の味わいに、たしかにあらわれているようです。



リピーター続出の「チーズケーキ」は、牛乳・生クリーム、発酵バター、クリームチーズ、マスカルポーネまで、すべてよつ葉製品を使用。約 20 種の焼き菓子、デザート付きランチセット「あちろご飯」やディナータイム限定メニューなども人気。現在、よつ葉製品を使ったソフトクリームを創作中。お楽しみに。ケーキはお持ち帰り可。お店ではプレートに美しく飾り付けられてサービスされるのでこちらもぜひ。

Cake & Cafe ATIRO ← [あちろ]

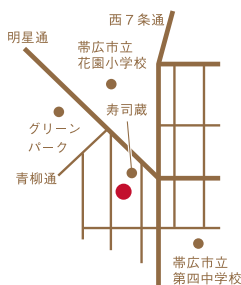
帯広市西 7 条南 24 丁目 41 番地

TEL & FAX : 0155-67-6921

営業時間 : 4 月～9 月 10:00～21:00 / 月曜定休
10 月～3 月 10:00～20:00 / 不定休
Lunch 11:00～14:00

駐車場 : 6 台

www.facebook.com/atiro.orit



お客さまの声



ショーケースに並ぶケーキはどれも綺麗で、おいしくて 2 コでも 3 コでも食べちゃいたくなります (笑)。
次は週末限定のフルーツサンド「あちろ山脈」を食べにきます。



よつ葉 パンにうれしい
はちみつ&バター

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

期間
限定