



フェルム ラ・テール 美瑛 美瑛町

パンづくりは、景観づくり、未来づくり。

「自然に生きる」というブランドコンセプトのもと都内に洋菓子、パン、レストラン13店舗を展開する名店が創業20年を迎えるにあたり、今年6月に開業したのが「フェルム ラ・テール美瑛」です。

なぜ、美瑛を選んだのか。それは、フェルム ラ・テール美瑛で使われる小麦粉のほとんどが道産で、そのうち9割が美瑛産だから。つまり、生産地でものづくりを行うラ・テール独自のコンセプトを体現した洋菓子、パン、レストラン・カフェから構成されるフラッグショップなのです。

今回ご紹介する「美瑛の丘の食パン」の小麦粉も、美瑛産。生地は、オリジナルブランド小麦を3種類配合し、東川町で3代続く平田豆腐店の豆乳で仕込まれています。

豆乳のパンは、通常、油脂に大豆油を使うことが多いのですが、ここでは、よつ葉の発酵バターを使用し、乳味をプラス。「よつ葉の製品は、北海道の生乳のおいしさが生きています。効率よりも品質を大切にしているからでしょう。だから、乳製品はすべてよつ葉のものを使用しています」と、森田シェフ。

生産者とともに職人によるものづくりを続ける「フェルム ラ・テール美瑛」。約15ヘクタール（東京ドーム3個分）の広大な敷地の中で美瑛町と連携して10年かけて自然美・農・食を一体化した次世代に繋がる、魅力溢れる環境づくりを目指しています。ラ・テールがつくり続けているのは、今日のおいしさだけではなく、10年、20年先の食と農の未来なのでしょう。

フェルム ラ・テール 美瑛

上川郡美瑛町字大村村山

TEL : 0166-74-4417 TEL : 0166-74-4416

www.laterre.com/fermebiei/

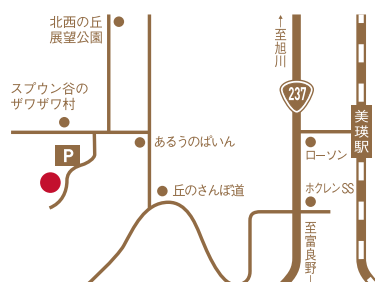
営業時間：菓子・パン・物販／9:00～18:00

レストラン・カフェ／11:00～21:00

定休日：月曜日・火曜日（祝日の場合は翌日休み）

※パン工房は季節営業のため、詳しくは店舗にお問合せください。

駐車場：あり



パッチワークの丘を見渡す高台に建つ店舗は、景色にだけ込むような牧歌的な外観。

「美瑛の丘の食パン」は、特注の型を使って焼き上げる「フェルムラ・テール美瑛」だけの限定品で、よつ葉のバターを使った「ミルクフランス」もおすすめ。「次は、地元産のあんバターを組み合わせた商品を」と、ブーランジェリーシェフ森田政士さん [写真：真中左]。

よつ葉 北海道十勝 生乳100

とろっとなめらかヨーグルト [400g]

ドリンクヨーグルトのような、とろっとしたなめらかさが特長です。フルーツやシリアルにかけたり、お料理やデザート作りに使ったりと、アレンジが自在なヨーグルトです。

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

