



大切な友だちへ贈りたい「スイートオレンジ」

11月28日で、開店6年を迎えた amie工房。ピアノの先生でもあるオーナーの井上さんがピアノ教室の発表会などでふるまっていた手作りのパウンドケーキが評判となり、実家を改装してお店をオープンしたのが2010年。1年後、小学校の同級生だった狗飼(いぬかい)さんがシェフパティシエとして加わり、お店は一躍地域の人気店になりました。

現在、ケーキは約13種、焼き菓子は約10種。中でも、予約して買う方がほとんどというほどの人気を誇るのが、今回ご紹介する「スイートオレンジ」です。

洋酒につけこんだオレンジがふんわり香るこのパウンドケーキ。防腐剤や保存料は使わず、洋酒以外は道産・国産素材を使用した、狗飼シェフの「安心して食べられるケーキ」です。そんな体にやさしいケーキをつくる要の素材として採用されているのがよつ葉の生クリームとバターでした。

狗飼シェフがよつ葉製品を使いはじめたのは、実は amie工房に加わってから。使い慣れた素材を変えることに不安はあったそうですが、「使ってみたらしっくりきました。独特の風味とコクがあるので、今はそれを生かすレシピに変えています」と、その使用感はお墨付き。

amie工房の「amie」は、「大切な友だち」という意味のフランス語で、「お客様にとっとて気のほかない存在になりたい」という井上さんの願いが込められています。その願いどおり、今では地域の方々の出会いと集いの場となっています。amie工房では、狗飼シェフのおいしいケーキと井上さんのあたたかな人柄が、その名のとおり、たくさんの「amie」をつくっているんですね。



贈り物として買う方も多い「スイートオレンジ」は1切れから購入可。オーナーの井上さん(写真左)の意見をもとに、シェフパティシエの狗飼さんがレシピを見直してつくった「生ショーケリーム」にもよつ葉の生クリームがたっぷり。お客様から「牛乳が入っているの?」と聞かれるほどのミルク感でこちらも人気。

お客さまの声 少し厚めに切ったスイートオレンジを2切れ食べるのが、私のプチ贅沢。「amie工房のケーキが食べたい」は家族の合い言葉です。

パティスリー amie 工房
北海道旭川市旭町2条12丁目98
TEL: 0166-74-8484
<http://www.amieco-bo.com/>
営業時間: 10:00 ~ 18:00
定休日: 日曜日
駐車場: あり



よつ葉 北海道十勝 プレーンヨーグルト 生乳100 [400g]

スプーンでくった時に形が残るような、なめらかなかたさが特長です。
北海道十勝の牧場で絞られた生乳を使用。ミルクの風味としっかりした食感が楽しめます。

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

