



常時8種類のスコーンから2種類が選べる「アラカルトスコーンセット」が人気。1月のおすすめスコーンは、定番のかぼちゃや冬季限定の渋皮栗、ホワイトチョコ。店主の糠谷功二さんと真紀子さんご夫妻ごだわりの店内は、紅茶の香りで優しく包まれている。店頭・オンラインストアでは、茶葉やスコーンなども販売中。



お客様の声 広くてゆったりとしたお店は時間を忘れてくつろげるお気に入りの空間。
冬季限定のホワイトチョコスコーンが大好きです。

紅茶の店 ライフ・ラプサン

北海道旭川市東光1条3丁目1-5

TEL: 0166-31-9725

FAX: 0166-35-7890

<http://www.life-lapsang.com/>

営業時間: 11:00 ~ 20:00

(水曜日 18:00まで)

駐車場: あり



紅茶に寄り添う、 サックリ「スコーン」

1979年に北海道で初めての紅茶専門店として旭川に開業した「ライフ・ラプサン」。その後、旭川出身の糠谷ご夫妻が前オーナーから店舗を引き継ぐ形で現在に至っています。元はサラリーマンだったご主人と、専業主婦だった奥様が二人三脚で地元に着実にファンを広げ、全道からお客様が集まる人気のお店となりました。

紅茶のメニューはさすがの品揃えで、スリランカ、インド、中国産などおよそ68種類にのぼります。その紅茶とともにお店を支え続ける人気メニューが、今回ご紹介する「スコーン」です。

「ライフ・ラプサン」のスコーンは、全て奥様の手づくりで完成までに1年かかったというオリジナルレシピ。外はさっくり、中はしっとりの食感が、スコーンのバサバサ感が苦手という方にも、冷めても喉つまりしないと評判です。このスコーンを素材として支え続けているのがよつ葉でした。

店主の糠谷さんは「バター、牛乳、生クリームと、すべて『よつ葉』を使っています。風味や味わいを比較すると全然違いましたし、安心できるものを提供したかったから」と、お店を始める時から「よつ葉」と決めていたのだそう。奥様も「付け合わせのクリームももちろん『よつ葉』です。よつ葉の生クリームは砂糖を加えるだけでおいしい。コクやミルクの風味が強いのに、スコーンの味を邪魔しません」と大絶賛。

「ライフ・ラプサン」の店名の由来は、英國の貴族を魅了した中国原産紅茶の「ラプサン・スチョン」から。今年、創業から40年目を迎えます。ここでお見合いされたお客様、結ばれたお客様、お孫さんをともなって三世代で訪れるお客様もいらっしゃいます。「ライフ・ラプサン」は、その名のとおり、お客様の人生に寄り添いながら、これからもこの街でゆったりと時間を刻み続けていくことでしょう。



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.yotsuya.co.jp/>

