



Kawakami Bakery ろっぱや

札幌市

西区八軒、琴似栄町通りにお店を構える「ろっぱや」。パン職人の川上光博さん・久仁子さんと夫婦で営む、一見ふつうのパン屋さん。ですが、実は、札幌のパン好きをうならせるほどの実力派ベーカリーです。

毎朝お店に並ぶパンは、常時約50種以上。オリブオイル、ごま油、バター以外の油脂は一切使わず、小麦粉もパンによって10種以上を使い分けするこだわりよう。

今回ご紹介する「ナッツとベリーのショコラパン」もそんなこだわりを感じられる一品。

自家製の天然酵母とイーストをバランスよく組み合わせた生地は、ふんわりしつとも噛みごたえしつかり。生地にねりこんだよつ葉のチョコ



かむほど、通うほど、広がる味わい。
ナッツとベリーのショコラパン

レートクリーム「ノーザンハーツガナッシュ」ときび砂糖のやさしい甘みが、道産小麦の風味と一体となって口に広がります。「口に入れるものだから、おいしさと安全性を重視しています。だから、使っている食塩不使用バターもよつ葉です」と、素材への信頼を語る光博さん。

「ろっぱや」は、パンのおいしさだけでなく、読むだけで楽しくなるお店のツイッターでも話題のベーカリー。ちなみに「ろっぱや」の「ろっぱ」は、光博さんの誕生日が6月8日だからなんだとか。「特に意味はないんだけどね。」と笑うご主人の飾らない誠実さと奥様の明るさ。ご夫妻の、この絶妙なバランスも、「ろっぱや」の人氣を支え続ける「味」のひとつなのでしょう。

※十勝産生クリームとベルギー産クーベルチュールチョコレートをブレンドした業務用チョコレートクリーム

Kawakami Bakery ろっぱや

札幌市中央区八軒3条東1丁目3-8

キャッスル八軒1F

TEL & FAX: 011-215-6877

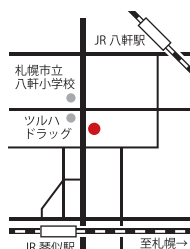
@roppaya

営業時間: 9:00~18:30

※商品がなくなり次第終了

定休日: 月曜日(月2回火曜日定休)

駐車場: あり



「ナッツとベリーのショコラパン(160円)」は、見た目以上にやわらかく食べやすい、デビュー1年目のパン。他にも、食事パンから総菜パンまで多種多様なラインナップ。「一番人気は、クリームパンですね」と語るご主人の川上光博さん(写真右)と、「私の成形がいいからね(笑)」と、合いの手を入れる奥様の久仁子さん(左)。



よつ葉 北海道十勝 生乳100

とろ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/>