



素材への愛を感じる キャラメルクリーム チーズマフィン



昨年10月、札幌市宮の森にオープンした CAFE & BAKE「Prunier」。マシンの1階をリノベーションしてつくられた木のぬくもりを感じるお店は、住宅街にほっとするような温かみを添えています。オーナーは、フードスタイリストやお菓子教室の講師として活躍する中道しのぶさん。カフェを開いたきっかけは、「お菓子教室でつくためた、100以上のレシピを世に出してあげたかった」という思いからでした。その思いは、メニューに表れており、スコーンなどの焼き菓子からキッシュ、パンまで多彩にずらり。中でも、看板メニューとなっているのが、今回ご紹介する「キャラメルクリームチーズマフィン」です。

レモンやラズベリーなどと合わせることが多いクリームチーズを、あえてキャラメルと組み合わせたこのひと品。実は、重要な役割を果たしているのがよつ葉のクリームチーズでした。この素材について中道さんの第一印象は「濃厚」。「キャラメルの味に負けないコクと風味があつて、すぐに使おうと決めました」と大絶賛。その他の多くのメニューによつ葉のバターや生クリーム、牛乳を使用する大のよつ葉ファンです。「レシピを世に出してあげたい」という、お菓子への愛情から生まれた「Prunier」。そこに広がる味わいは、素材への愛を感じるぬくもりのあるおいしさでした。

CAFE & BAKE Prunier プルニエ

札幌市中央区宮の森2条4丁目1-24 ドミニオン宮の森1F
TEL:011-312-3474

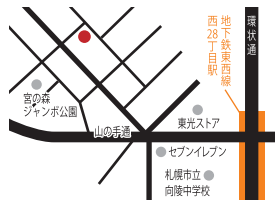
Instagram: <https://www.instagram.com/cafeprunier/>

blog: <http://shinosucre.exblog.jp/>

営業時間: 11:00~18:00 (L.O 17:30)

定休日: 月曜日 (不定休あり)

駐車場: 3台



Prunier は、ほぼすべてのメニューがテイクアウトOK。キャラメルクリームチーズマフィンは「ご自宅で食べる時は、アルミホイルでくるんで温めるとキャラメルが焦げず、焼きたてのおいしさが味わえます」と、中道さん。夏に向けて冷たいお菓子や、サンドイッチのテイクアウトも準備中。晴れた日は、近所にある公園でランチを楽しんでみてはいかが。



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、アレンジが自在なヨーグルトです。

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