



さっぽろスイーツ 2014 コンペティションのグランプリ受賞作「さっぽろチーズワイナリー」はもちろん、シェフが「どこにも負けない」と胸を張るショートケーキもおすすめ。「訪れた人たちを、その日、ちょっとだけ幸せにするケーキをつくりたい」と、語る南保シェフ。

お客様の声

カラフルで明るい店内に入ると、いつも元気な気持ちになります。
ロールケーキは、ほんのり甘い生地と濃厚なクリームの相性が抜群！いまではすっかりはまっています。

sweet hearts NAMPO スイートハーツ ナンポ

札幌市中央区北7条西15丁目1-22 TEL:011-676-8681

◎ : <https://www.instagram.com/sweethearts0600007/>

■ : <https://www.facebook.com/sweetheartsNAMPO/>

営業時間：10:00~19:00

定休日：毎週水曜／第1,3火曜

駐車場：2台



今年5月にオープンした「スイートハーツ ナンポ」は、オーナーシェフ南保圭佐さん（けいすけさん）のこれまでの歩みが見えるようなお店。南保さんは、札幌の洋菓子店でケーキを焼く楽しさを学び、横浜の有名店で憧れのパティシエに技術を叩き込まれ、京王プラザホテル札幌でブランジェも務めた実力派。さらに、さっぽろスイーツ2014コンペティションでグランプリを受賞し、その名を一気に轟かせました。

「ナンポ」のメニューは、そんな経験のベスト盤とも言える品ぞろえ。ケーキ等の生菓子から焼き菓子、食パン、クロワッサン、バゲットまで、そのすべてが一級品です。

多彩なメニューの中、看板スイーツとなつていいのが、今回紹介する「南保ロール」。自身の

「南保ロールに最も合うのは、よつ葉の生クリームにバター・ミルクパウダー*を加えて立てたホイップクリーム。これが、現時点でのベスト」と太鼓判。さらに、「よつ葉の素材は牧場風景が見えるような自然な味。発酵バターはうちの店に欠かせない」と高評価。

一步一歩、出会いと技術を積み重ねて、新たなおいしさを追求し続ける「スイートハーツ ナンポ」。お菓子づくりにまつすぐな南保シェフの歩みを、よつ葉はこれからも支え続けていきます。

*クリームからバターを製造する際に得られるバター・ミルクを濃縮・乾燥させ粉末状にしたもの



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。ミルクの風味としつかりした食感が楽しめます。

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

