



シンプルで、ちゃんとおいしい。  
パウンドケーキ

札幌市生まれのケーキショップ「ミセスニューヨーク」。月寒本店のほか、札幌市内に2店舗を構える、地元民にはすっかりおなじみのケーキ屋さんです。

黒を基調としたシックな店内に入ると、ショーケースには色鮮やかなケーキがずらり。生菓子は常時約20種、焼き菓子は約30種、すべてパティシエが手作りでお届けしています。

看板メニューは、お店の名を冠したレアチーズケーキ「ミセス・ニューヨーク」ですが、今回ご紹介するのは、一見ふつうの「パウンドケーキ」。「ふつうに見えるでしょう」と、語るのは、グランドシェフの太田憲明さん。

「材料も小麦粉とバター、卵、砂糖、ドライフルーツだけ。これだけで、おいしいものがつくり

たかったんです」。

シンプルなのにちゃんとおいしい、その理由の一つひとつこだわり抜いた素材にありました。中でも「よつ葉のバターが、パウンドケーキにすごく合うんです。バターの乳化がスムーズ。使いやすく、安定感が全然違います」と、太田シェフ。「それも、生乳※の質が高いからだと思えますね」と、使用感の良さを語ってくれました。

華やかなケーキも、ふつうの「パウンドケーキも、同じように大切に作る「ミセスニューヨーク」」。そのひと切れのパウンドケーキには、「小学生が百円玉を握りしめて買いに来てくれるような、そんなお店が理想かな」と語るシェフの、想いがしみこんでいました。

※牛から搾ったままのミルクのこと



同店の「パウンドケーキ」は、紅茶とオレンジとミックスフルーツの全3種類。ひとつ 150 円という、お子さんでも手が届きそうな価格に「パウンドケーキ一個から気軽に買いにきてほしいですね。」という太田さんの気持ちが現れている。

お客さまの声 | リーズナブルで安心感のある味がお気に入り。ギフトはもちろんですが、自分用にもよく買っちゃうんです。



Mrs. New York ミセスニューヨーク (月寒本店)  
札幌市豊平区月寒東5条6丁目2-19 TEL:011-858-1156  
① : <https://www.instagram.com/mrs.newyork>  
fb : <https://www.facebook.com/sapporo.mrsnewyork>  
<http://mrs-newyork.com>  
営業時間: 10:00~20:00  
定休日: 元旦 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]

スプーンですくった時に形が残るような、なめらかなたさが特長です。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/>

