

BREAD SHOP DAD'S BAKE [ダッズ・ベイク] 札幌市

札幌市篠路にオープンし、今年で9年目を迎えるパン屋さん「ダッズ・ベイク」。パン職人歴20年以上の田村シェフが「好きなものをつくりたくて」独立。そのアメリカンな外観とともに、篠路界隈ではすっかりおなじみのベーカリーになりました。当初約30種類だったパンは、現在では約65種。幼稚園のおやつパンをつくったり、ご高齢の常連さんにパンを宅配したり、地元のお客様に寄り添ったサービスも少しずつ増えています。

そんなシェフのこだわりを、素材のひとつとして支え続けているのが、よつ葉の生クリームでした。「乳化剤などの添加物は使いたくなくて、よつ葉の乳脂肪分47%の根釧純生クリームを選びました。香ばしい焼き色がつき、風味もミルクィになるんです」。さらに、「地元企業だからという理由もありますが、よつ葉はシンプルなおいしいと思います」と、その風味に太鼓判。

「『この食パンだけは耳まで食べる』という子もいるんです」と、うれしそうに語る田村シェフ。「好きなものをつくりたくて」オープンした「ダッズ・ベイク」。その「好きなもの」の中には、支え続けてくれるお客様の笑顔も入っているようです。



シンプルだからこそ、
パン・ド・ミ
伝わる味。



お客さまの声
パン・ド・ミは我が家の朝食のマストアイテム。菓子パンから食事パンまで風味豊かなパンが揃っていて、良い材料を吟味しているのがわかります。



長時間発酵、添加物不使用の乳製品、砂糖にはきび砂糖と、こだわりがたっぷりつまった「パン・ド・ミ」。保存はスライスしてラップ＆冷凍し、解凍後は予熱したトースターで焼くのがおすすめ。「お客様から必要とされるお店でいられるように、これからも努力を続けていきます」と語る田村克人シェフ。

BREAD SHOP DAD'S BAKE ダッズ・ベイク
札幌市北区篠路1条9丁目1-6 TEL&FAX:011-557-3835
営業時間
平日 / 9:00~19:00
土・日・祝 / 8:00~18:00
※売り切れ次第終了
定休日：月曜日（祝日の場合営業とし翌火曜日休業）
駐車場：あり



よつ葉
根釧純生クリーム [200g]

北海道根釧地区の生乳を100%使用した純生クリーム。濃厚でコクのある風味が楽しめます。

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

