



# 素材への想いを、口にして。 キャラメリゼプリン

札幌市白石区の住宅街にお店を構える自然素材の菓子工房「ましゅれ」。2008年にネットショップをはじめると、たちまち楽天市場フルーツケーキ部門で1位を獲得するほどの人気店に成長し、2011年、念願の実店舗をオープンしました。

「ましゅれ」が支持を集めた理由は、徹底した素材へのこだわり。オーナーの加藤正昭さんとパティシエールの美香代さんご夫妻が、「自分たちが食べたいと思うもの」という視点で、無添加・無農薬はもちろん、生産方法にまでこだわり、選びぬいた素材を使用しています。

中でも、美香代さんが「思い入れでは一番」と語るのが、今回ご紹介する「キャラメリゼプリン」。

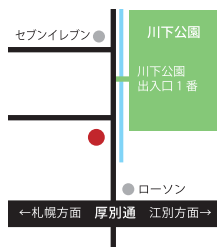
開店当初からある人気商品ですが、「今年になってようやく納得のいくものができた」という渾身の一品。選ばれた素材は、無添加飼料で育った平飼卵、カラメルソースに使うミネラルシガー、そしてよつ葉の「北海道十勝純生クリーム47%」と「北海道根釧牛乳」でした。

特に、「無添加の生クリームは、開店時にずいぶん探したんですが、つくっていたのはよつ葉さんだけ。以来、10年間ずっとよつ葉さんです」と美香代さん。

「いい素材とは、家族で健康になれる素材だと思っています」と語る美香代さん。「ましゅれ」の味を知ってもらうことは、頑張っているものを作っている生産者の応援にもなる」と語る正昭さん。「ましゅれ」が大切にしているのは素材だけではなく、その素材をつくる・食べる「ひと」までも想うことなのでしょう。



自然素材の菓子工房 ましゅれ 本店  
 札幌市白石区川北2条3丁目7-22  
 TEL:011-598-9110 FAX:011-598-9112  
 〈ホームページ〉<http://mashle.jp>  
 〈楽天 Shop〉<http://www.rakuten.co.jp/mashleshop>  
 E-mail: [mashleg113@y3.dion.ne.jp](mailto:mashleg113@y3.dion.ne.jp)  
 営業時間／11:00～19:00 ※売り切れ次第終了  
 定休日／月・火曜日(変動あり)  
 駐車場／あり



あざらし顔の「キャラメリゼプリン」は本店のみの限定販売。「お子さんには白クマの顔の『生チョコカスタードプリン』や、うさぎの顔の『苺のカスタードプリン』も人気です」と、正昭さん。クリスマスケーキは、WEB(楽天ショップ)、電話、メールで予約可能。数量限定なのでお早めに。

【お客様の声】  
 キャラメリゼプリンは今まで食べたプリンで一番!かなりのペースで食べています。とにかく材料にこだわられているので安心して食べられる点が最高です。

## よつ葉 純生クリーム [200ml]

北海道十勝産の生乳を100%使用した純生クリーム。クリーム本来の風味が楽しめます。

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

