

cafe & food Bon vivant [ボン ヴィヴァン] 江別市



世界を、おいしく、あたたかく。 ダッチベイビーパンケーキ

江別市大麻の住宅街にお店を構える洋食カフェ「ボン ヴィヴァン」。世界各国を旅してきたオーナーの森祐子さんが「異文化にふれられるような場所をつくりたい」と、ご実家の車庫をリノベーションしてオープン。店内には、中東をイメージしたアーチが印象的なホール、北欧をイメージした小上がりなど、異国風のデザインと居心地の良さを兼ね備えた森さんこだわりの空間が広がっています。

メインメニューは、カレーやドリアなどの世界各国の家庭料理ですが、料理と並んで人気なのが、開店時からの看板スイーツ「ダッチベイビーパンケーキ」。スキレットと呼ばれる鑄鉄製のフライパンを使って焼き上げるドイツ発祥のパンケーキで、レシピは同店オリジナル。巷でブームのふわとろパンケーキとは一線を画すアツアツのもちもち食感です。

この名物メニューの味の要となっているのが、実はよつ葉の製品。使用素材は、バターをはじめ、バターミルクパウダー※、牛乳、生クリームとまきによつ葉づくし。中でもバターミルクパウダーは「生地に入れていますが、風味とコクが全然違います」とべた誉め。「お店ではなるべく同じものを提供していきたい。よつ葉製品は子供の頃から大好きなんです。味が変わっていないから、信頼できるんです」と、その品質に太鼓判。

「このお店にいれば必ずこれが味わえる、という安心感を大切にしたい」と語る森さん。「ボンヴィヴァン」は、世界各国それぞれ異なる料理とともに、どこの国でも変わらない家庭のあたたかさを教えてくれているのかもしれない。

※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」を凝縮・乾燥させた粉末にしたもの



cafe & food Bon vivant

江別市大麻泉町 26-7

TEL: 011-386-9292

<https://www.facebook.com/bonvivant.ebetsu>

@ bonvivant.ebetsu

E-mail: bonvivant.ebetsu@gmail.com

営業時間 / 10:00~17:00

18:00~22:00

ディナーのみ完全予約制のコース料理

定休日 / 毎週月曜日・最終週日曜日

駐車場 / あり



「ダッチベイビーパンケーキ」は、常時6・7種類ですべて単品800円（写真は「りんごとキャラメル」）。「べろりと食べちゃう年配の方もいらっしゃいます」と森さん。フードのおすすめは、よつ葉のシュレッドチーズをつかった「エビドリア」で、「このドリアが大好きなお子さんもいるぐらい、本当においしい」。



よつ葉 ぬりやすい

よつ葉バター&ひまわりオイル [120g]

バターにひまわりオイルをブレンドした、なめらかでぬりやすい新しいスプレッドです。北海道産の良質なバターをたっぷり60%配合。香料・乳化剤・着色料不使用。

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