



札幌市西区西町、日当りのよい発寒河畔公園沿いに昨年10月、オープンした「菓子工房サンディアル」。開店してまもなく、おいしさと温かい接客が口コミで広がり、すっかり街になじんだお店になりました。ラインナップは常時14~15種類。看板商品はロールケーキ「河畔時計」ですが、今回ご紹介するのは「アチーズ」。オーナーパティシエの杉本嵩さんいわく「端っこに置いても売れちゃう」ほどの人気ケーキです。

通常、アチーズケーキには、ラズベリーなどの酸味が強い果物を使うことが多いのですが、サンディアルで組み合わせたのはオレンジ。杉本さんのイメージは、「チーズの味を感じられないながらも、オレンジの風味も生きた、爽やかなチーズケーキ」。この絶妙なバランスをとるための要となる素材が、よつ葉の

クリームチーズでした。

「実は、開店するまでよつ葉製品を使つたことがなく、初めてクリームチーズを食べたときは、『もうひと味ほしいかな』と思いました。でも、ケーキにしてみたら、すごくおいしかった」と、杉本さん。「河畔時計」にもよつ葉の生クリームを使っていますが、どちらも他の素材を引き立ててくれる。自分が、よつ葉の魅力ですね」と、その素材としての価値を語ってくれました。

自分のつくったお菓子を食べて、温かな時間を過ごしてほしい、という思いを込めて「日時計(サンディアル)」にちなんで名付けられた「サンディアル」。開店1ヶ月で3度も足を運ばれた方や、ベースデーケーキを予約されていく方など、着実にファンを増やしています。「サンディアル」は、その名の通り、地元のお客様と温かな時間を刻み始めています。

自分のつくったお菓子を食べて、温かな時間を過ごしてほしい、という思いを込めて「日時計(サンディアル)」にちなんで名付けられた「サンディアル」。開店1ヶ月で3度も足を運ばれた方や、ベースデーケーキを予約されていく方など、着実にファンを増やしています。「サンディアル」は、その名の通り、地元のお客様と温かな時間を刻み始めています。

これを、
愛されるケーキに。
アチーズ



【お客様の声】

アチーズはほどよい甘さで食べやすく、他では味わえないおいしさが魅力。イベントごとの飾りつけやお店の方の対応もとても良く、また来たくなるお店です。



「アチーズ」は、マカロン皮の帽子をかぶったかわいらしさも大好評。焼き菓子も多く、「家族のお客様が多いので、買やすいけれど満足感がある、を大事にしています」と語る杉本シェフと奥様の多麻江さん。その言葉どおり、ケーキはすべて450円以下に抑えられている。



kashi koubou Sundial [菓子工房 サンディアル]

札幌市西区西町南2丁目5-5

TEL: 011-777-4641

[f https://www.facebook.com/kashi_koubou_sundial/](https://www.facebook.com/kashi_koubou_sundial/)

[g https://www.instagram.com/kashi_koubou_sundial/](https://www.instagram.com/kashi_koubou_sundial/)

営業時間 / 10:00~19:00

定休日 / 水曜日・第3火曜日

駐車場 / あり

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/>