



Boulangerie unjour ブーランジュリー アンジュール [札幌市]

毎日食べても、食べ飽きないパン。

[アンジュールの食パン]

札幌市電・山鼻西線沿いにひっそりと佇む「ブーランジュリー アンジュール」。パン職人歴 30 年以上の澤里さんが「大手ではできないことがしたい」と、独立を決意。2017 年にオープンするやいなや瞬く間に人気店となり、今ではすっかり街にとけこんだ地域密着型のベーカリーとなりました。

店内に足を踏み入れると、約 80 種類のパンがずらり。食欲をそそられる惣菜パンもおすすめてですが、今回ご紹介するのは、「アンジュールの食パン」。店名を冠したこの自信作のおいしさを支えているのが、よつ葉の生クリームでした。



「食パンは毎日食べるもの。濃厚すぎでは飽きがくるので、乳脂肪分 38% の生クリームを使って、すっきりさせています」と、澤里さん。

よつ葉を使う理由については「品質に安心感がある」。さらに、「足を運んでくれる営業さんも安心感があるしね」と、笑顔で話してくれました。

オープンから 2 年、地域に欠かせないパン屋さんとなった「アンジュール」。毎日通いたくなるベーカリーに求められるのは、品揃えの豊富さだけでなく、飽きのこない定番のパンをこそ、妥協なくつくり続けていくこと、と教えてくれるお店です。



「アンジュールの食パン」は 8 枚・6 枚・4 枚切りの 3 種。「トーストした時に軽い食感になるようにつくっています。ぜひ、食べ応えのある厚切り（4 枚切り）をトーストして食べていただきたい」と、こだわりを語るオーナーシェフの澤里政寛（さわさとまさひろ）さん。

Boulangerie unjour ブーランジュリー アンジュール

札幌市中央区南 7 条西 14 丁目 2-21-105B
秀和南 7 条レジデンス 1F
TEL: 011-211-5405 FAX: 011-211-5406
営業時間 / 9:00~18:00
定休日 / 不定休
駐車場 / なし

www.yotsuba.co.jp/



よつ葉 めりやすい よつ葉バター&ひまわりオイル [120g]

バターの味でめりやすい、忙しい朝にぴったりの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。



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official