



BAKERY ONE CARAT ベーカリー・ワンカラット
[札幌市]

衝撃を受ける、かつてない食パン。

[ワンカラット]

2019年3月29日、札幌市南区にオープンした高級食パンのお店「ONE CARAT」。「高級」と謳われるように食パン“ワンカラット”は、1斤1000円。値段以上に味の評価が高く、お客様が「衝撃を受けた」「感動」「食べたことない」と驚きの声をあげるほど。1日120本限定の食パンは毎日飛ぶように売れています。

この食パンの生みの親は、ブーランジェ(パン職人)の佐賀時始さん。「開発のきっかけは『ゆめちから元気』という強力粉。吸水率100%のこの小麦粉で試作したら生地がプルプルと震えたんです。『この粉なら、今までにないもちもちの食パンができる』と思いました」。



そしてもうひとつ、素材として欠かせないのがよつ葉の乳製品でした。

「小麦粉によつ葉の根釧純生クリーム、北海道十勝クリームチーズ、フレッシュバターを使っています。よつ葉製品もなくてはならない素材です」と佐賀さん。「2番人気の『フロマージュパイ』にもバターがたっぷり。香ばしさが全然違います」と、大絶賛。

電話予約して購入するか、朝から店頭で並ばなければ手に入らない食パン“ワンカラット”。それでも、毎日訪れる常連さんが着実に増えています。「ONE CARAT」が変えたのは、お客様のパンに対する価値観なのかもしれません。



食パン“ワンカラット”は、当日はそのまま、翌日はフライパンでバターを引いて焼いて食べるのがおすすめ。「今はおいしいクリームパンを開発中です。食パンを含め、毎日通いたくなるようなパンをつくっていきたい」と語るブーランジェの佐賀時始さん。

BAKERY ONE CARAT ベーカリー・ワンカラット

札幌市南区石山1条7丁目7-7
TEL: 011-206-9154 FAX: 011-206-9159
<https://www.bakery1ct.com/>
営業時間／10:00～18:00
定休日／火曜日
駐車場／あり

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