



CAFE BOTAN カフェ ボタン

[芽室町]

おいしさがにじみ出す、絶品ワッフル

[自家製ワッフル]

JR芽室駅から本通りを歩いて徒歩8分、白壁のすっきりとした外観が印象的な「カフェ ボタン」。

代表の吉口友博さんが淹れるこだわりのコーヒーと奥様の美喜子さん手作りのパスタやスイーツ、そして友博さんのおしゃべりを目当てに幅広い年齢層のお客様が訪れる、住宅街の隠れ家的カフェです。

月替わりのメニューを楽しみに来店する常連さんも多い中、とりわけ人気のメニューが、ソフトクリームが乗った「自家製ワッフル」。

焼き上がりのカリッとした食感の後に、バターの香りがふわり。さらに、ワッフルの熱でとけたソフトクリームがじゅわっと

染み出し、時間差で違うおいしさが楽しめます。

この絶品ワッフルの味を素材から支えているのが、よつ葉製品でした。

「バターも牛乳も生クリームも、よつ葉のもの。実はこのワッフル、よつ葉さんのホームページからヒントをもらったんです(笑)」と語る美喜子さん。「よつ葉製品は、他の素材のおいしさを邪魔しない。香りや風味も驚くほど、他と違います」とベタ褒め。

2012年にオープンして以来、すっかり街の人たちに愛される憩いの場となった「カフェ ボタン」。時を過ごすほど、吉口さんご夫妻の人間柄と居心地のよさがじんわりとにじみ出し、心にしみこんでくる、そんなお店です。



「自家製ワッフル」は、6種のトッピングソースからお好みを選べる(写真はラズベリー)。「カフェの裏手に人工芝のドッグランを併設しているので、ワンちゃんと一緒にきて楽しんで頂きます」と語る吉口さんご夫妻と、店長のビレネー犬「ボタン」。

CAFE BOTAN

カフェ ボタン

北海道河西郡芽室町本通5丁目24番地3

TEL:0155-62-3336

<http://cafe-botan.com/>

営業時間 / 11:00~19:00 (L.O 18:15)

定休日 / 火曜日、第2・4月曜日(祝・祭日の場合は営業)

駐車場 / あり



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

www.yotsuba.co.jp/