



boulangerie CORON ブーランジェリー コロン パセオ店
[札幌市]

北海道への想いがあふれるパン。

[Kobore コーンパン(塩バター) / 十勝あんバター / カフェショコラ]

2012年11月に札幌でオープンした「ブーランジェリー コロン」。「北海道の美味しさを深く追求し、広く伝える」という信念から、市内4店舗のベーカリーを開業、2015年にはレストランもオープンし、日々進化と深化を続けています。

今回紹介するのは2018年にリニューアルした「ブーランジェリー コロン パセオ店」。JR札幌駅直結の店舗には、訪れたお客様を歓迎するかのように北海道らしさあふれる20数種類のパンがずらり。中でも、立ち上げからコロンのパンづくりを支えてきた高崎シェフのおすすめが、「Kobore コーンパン(塩バター)」「十勝あんバター」「カフェショコラ」の3品。「Kobore コーンパン」には、バターで炒めた北海道産のとうきびがこぼれるくらいたっぷり入っています。十勝あんバターは、その名の通り

十勝産のあんと道産バターの“間違いない”組み合わせ。カフェショコラにも生地にバターがたっぷり。どのパンも道産小麦を使い、食材に合わせて生地を開発しています」と高崎シェフ。これら人気商品の核となっているのが、よつ葉のバターでした。「よつ葉製品はコロンのパンづくりに欠かせません。風味の良さも魅力ですが、『生産者のために』というよつ葉さんの姿勢が私たちのパンづくりの姿勢と重なっているんです」とよつ葉乳業の理念への共感も語ってくれました。

北海道のおいしさを伝え続けて7年目を迎える「ブーランジェリー コロン」。北海道食材にこだわる「コロン」のパンは、車内のおやつや軽食にはもちろん、旅の思い出とともに大切な方への贈り物にも最適です。



「kobore コーンバター」は、「スプーンをお付けしますか?」と尋ねられるほどのコーン量。「十勝あんバター」は冷やしても温めてもお好きな味わいを楽しめる。「カフェショコラ」は、チョコに合わせたブリオッシュの食感が魅力。「7周年の感謝を伝える取り組みを実施中です。旬の新商品もお楽しみに」と、高崎真哉シェフ。

boulangerie CORON

ブーランジェリー コロン【パセオ店】

北海道札幌市北区北6条西2丁目 パセオ ウエスト 1F

TEL:011-213-5655

<http://www.coron-pan.com/>

営業時間／9:00～21:00

定休日／不定休／※ビルの休館日に準ずる

駐車場／なし



www.yotsuba.co.jp/



新発売 よつ葉 濃厚ヨーグルト

乳原料は100% 北海道産。

濃縮製法でおいしさぎゅっと。しっかりとコクのある風味。

プレーン・ベリーミックス・りんご 3つの味をお楽しみください。



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official