



Green Farm Cafe グリーンファームカフェ

[倶知安町]

一杯のラテに、たくさんの思いを注いで。

[カフェラテ]

いまや「日本で最も国際的なリゾート」と言われるニセコエリアの中心地、比羅夫中心街に建つ「グリーンファームカフェ」。店内には、英語メニューがインテリアのように並び、冬季はお客様の8割が外国人。カウンターでは英語が飛び交い、まるで海外にいるような感覚を味わうことができます。

オーナーは、この地で農場「ニセコグリーンファーム」を経営する有機栽培家デニス・バン・デン・ブリンクさん。十勝産100%のビーフバーガーや野菜たっぷりの焼うどんなど、北海道産食材へのこだわりがメニューからもうかがえます。

なかでもオーナーが特別のこだわりを込めたのが、1日多いときに400杯以上の

オーダーが入る「カフェラテ」。外国のお客様にはミルクたっぷりのラテが好まれることもあり「北海道の牛乳をたっぷり使うので色々な種類をテストしました」とデニスさん。「スタッフにも試してもらいましたが、よつ葉の牛乳がナンバーワンでした」と、うれしいコメント。さらに、「他社と比べて殺菌温度が低いからか、生乳に近い味がします。ラテにしたときの香りや後味も抜群によかった」と大絶賛でした。

北海道産食材のおいしさを伝えるためにオープンして約10年の「グリーンファームカフェ」。そのラテ一杯には、よつ葉の牛乳と一緒に、産地への思い入れ、味へのこだわり、身体へのやさしさなど、たくさんのあたたかい思いが注がれていました。



コーヒー豆は、本格ロースターで自家焙煎。ラテに使用される豆は、グアテマラ・エチオピア・タンザニアの3種で、それぞれ店頭販売も行っている。「よつ葉の牛乳のおいしさを、ぜひうちのラテで感じてほしいですね」と語る代表のデニスさん。

グリーンファームカフェ

北海道虻田郡倶知安町山田 190-4

TEL: 0136-23-3354

www.greenfarmcafe.com

[facebook.com/GreenFarmCafe](https://www.facebook.com/GreenFarmCafe)

[instagram.com/greenfarmcafe/](https://www.instagram.com/greenfarmcafe/)

営業時間 / 7:00 ~ 17:00

定休日 / 無休

駐車場 / あり



www.yotsuba.co.jp/



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