



いちにちじゅうあさごはん -cafe sunao-

[旭川市]

すなおで、やさしい、あさごはん。

[フレンチトースト]

今年1月6日、旭川にある商店街の一角にオープンした「cafe sunao」オーナーの谷越亜紀さんは、小学校の卒業文集に「夢は喫茶店のマスター」と書いていたほどの喫茶店好き。カフェ業界に身を置き、そのキャリアは15年以上になります。

「cafe sunao」の特徴は、1日中、朝ごはんが食べられること。一番人気の「ごはんのあさごはん」は、ごはんのみそ汁に、お惣菜とおつけもの、卵料理の素朴な定食。ですが、その素材は、東旭川のお米農家「高倉さん」のななつぼし、鹿児島県枕崎市の鰹節、比布町の「かっぱの健卵」など、谷越さん自らが厳選した逸品ぞろい。

今回ご紹介する「フレンチトースト」も、主役は素材の味。卵と牛乳を混ぜただけの

卵液に、バゲットを浸してバターで焼き上げ、ホイップクリームとメープルシロップを添えています。ここに登場するすべての乳製品が、実はよつ葉のものでした。

「特に生クリームはしっかりとコクがあり、おいしいのにくどくないです」と谷越さん。「ラテにも牛乳を使っていますが、熱した牛乳特有の匂いがしない」と使用感を絶賛してくれました。

喫茶店が大好きだった女の子が、地元で夢を叶えて開いた「cafe sunao」。好き嫌いはもちろん、みそ汁やコーヒーの濃さまで、「お客様のわがまま、大歓迎です」と谷越さん。「cafe sunao」には、そのやさしい味わいの朝ごはんのように素直で、やわらかな空気が流れていました。



フレンチトースト(600円)は道産全粒粉のバゲットを使用。
よつ葉のチーズを使った2月からの新メニュー『ビザトースト』もおすすめ。目下の悩みは「お客様があまりわがままを言ってくれないこと(笑)」だそう。

いちにちじゅうあさごはん cafe sunao

旭川市4条15丁目823-8(3・4仲通)

TEL: 0166-64-6447

いちにちじゅうあさごはん cafe sunao

<https://www.instagram.com/cafesunao/>

営業時間／月～木曜日 7:30～18:00

金・土曜日 10:30～23:00

定休日／日曜日、第1・3月曜日

駐車場／なし



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