



PÂTISSERIE CHOCOLATERIE ASAKA

パティスリー ショコラトリー アサカ

[札幌市]

中身で語る、モンブラン。

[モンブラン]

2019年10月のオープン以来、客足が途絶えることのない人気店「パティスリー ショコラトリー ASAKA」。オーナーパティシエは東京や札幌の名店で修行を積んだ安積研二さん。奥様の美里さんも、有名パティスリーで経験を重ねた販売・接客のプロ。確かな技量を感じさせる、“間違いないお店”です。

ショーケースに並ぶ端正な顔立ちのフランス菓子は、プチガトーだけで18種。商品の中で「シェフのおすすめ」は特に定めていないのだそう。「どれかをスペシャルティにしよう」とそこで完結してしまう。だからすべてがスペシャルティだと思ってしまうんです」と、その意図を語る安積シェフ。

今回ご紹介する「モンブラン」も、その言葉にふさわしいこだわりよう。二度焼きし

たメレンゲの上に生クリームを重ね、その上からフランス産の栗を1日漬けてこんで裏ごししたマロンクリームをしぼる。しかも、「一番いい状態で出すため」に、この作業を、注文が入ってから、その分だけ行うそうです。

マロンクリーム、メレンゲ、生クリームがまさに三位一体となった“ASAKAの”モンブラン。それを支える素材が、「よつ葉の根釧純生クリーム」でした。「乳脂肪分47%でも、後に残らない。けど、コクはちゃんとある。このバランスの良さは他のものには代えられません」と、安積シェフは素材への信頼感を語ってくれました。

主張しすぎず、中身で語る、モンブラン。パティスリーとしてのこだわりを言わずとも語ってくれる一品です。



モンブラン(550円)は、3層ひとすくいで食べると素材の一体感が味わえる。8月は新作パルフェが登場予定。「パフェの語源はパーフェクト。お菓子屋らしいアプローチでパーフェクトなパフェを目指します」と語る安積シェフと奥様の美里さん。

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE ASAKA

パティスリー ショコラトリー アサカ

札幌市中央区大通西17丁目2-1大久保ビル1F
TEL:011-215-6222

f Patisserie ASAKA

@ patisserie_asaka

営業時間 / 11:00 ~ 19:00

定休日 / 月曜・火曜

不定休 / あり

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・もも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