



パティスリー ミル・ミル

[釧路市]

愛があふれる、シフォンケーキ。

[シフォンケーキ]

釧路市愛国、幼稚園や学校が集まる住宅街のケーキ屋さん「パティスリー・ミル」。看板にふたりのパティシエが描かれているように、ここはお菓子づくりが好きだった辻口さんとパティシエとして働いていた金須さん、ママ友ふたりではじめてのお店。2005年に開店してから着実にファンを増やし、今では途切れることなくお客様が訪れる、知る人ぞ知るケーキ屋さんになりました。

同店の看板メニューは、10種類を揃える「ミルミルシフォン」。一番人気は開店当初からあるバニラで、しっとりふわふわ生地の中真ん中にクリームがはみ出そうなたっぷり。種類によって生クリームとカスタードクリームが使い分けされて

いますが、その両方に使われているのが、よつ葉の純生クリームでした。

「よつ葉さんの生クリームが大好きだったのでお店をやるときは絶対使おうと決めていました。添加物も安定剤も入っていないから自然そのままの味。くちどけも味も全然違います」と話す金須さん。「できるかぎり自然なものをつかってつくりたい。そうでなければ自分たちで店をやっている意味がないと思うんです」と辻口さん。ふたりの口からは素材への想いが次々とあふれてきました。

無添加、地元産にこだわり、愛されて15年。ミル・ミルの真ん中にあるのは、ふたりのパティシエが地元のお客様に注ぐたっぴりの愛なのでしょう。



シフォンケーキは、バニラ(写真)の他、チョコ、キャラメルなどの定番に、季節限定品を加えた全10種。「よつ葉の純生クリームを使うと牛乳の味がするクリームになる。そのままでも食べられるくらいさっぱりしているので、はさむ量がどんどんふえちゃって」と笑う辻口智美さん(左)と金須衣里さん(右)。

パティスリー ミル・ミル

釧路市愛国東3丁目1-16

TEL: 0154-37-2215

f パティスリー・ミル

@ パティスリー・ミル

営業時間 / 月～土 11:00～19:00

日 11:00～18:00

定休日 / 月曜日

駐車場 / 有り



〈10月1日新発売〉



北海道
バターミルク
ヨーグルト



よつ葉
のむヨーグルト+
ミルクプロテイン



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official

www.yotsuba.co.jp/