

思い出をつくる あたりえ

「ドゥーブルフロマージュ・ショコラ」



赤いひさしが目印の洋菓子店「あたりえ YO-U」は、今年で開店26年。3、4人でいっぱいになる店内に、生菓子約20種、焼き菓子約80種、合計100種以上のスイーツが所狭しと並びます。

驚かされるのは、メニュー数だけでなくその創造性。900ccのアルミ鍋に入った、その名も鍋プリンやバケツプリン、プリンシェーなど、プリンひとつとってもオリジナリティたっぷり。オーナーパティシエの鈴木貴裕さんが心からお菓子づくりを楽しんでいることが伝わってきます。

バレンタイン時期の2月のおすすめメニューが、今回ご紹介する「ドゥーブルフロマージュ・ショコラ」。よく知られているのはベイクドチーズとレアチーズの二層で出来ているのですが、鈴木さんが試行錯誤の末にたどり着いたのは、クリームチーズのフレーク、マスカルポーネチーズを使ったティラミスムースの組み合わせ。このふたつの素材の共通点が「よつ葉」でした。

「使っている素材は、ワインとショコラ以外はすべて北海道産です。他も、道産の素材にこだわってはいますが、中でもチーズと生クリームは『よつ葉』の素材にこだわっています。」と鈴木さん。「クリームチーズもマスカルポーネも、おいしいのはもちろんなんですが、作業性がすごくいい。つまり、混ぜたり、泡立てたりが、とてもしやすいんですね。我々お菓子づくりのプロのことを本当に良く考えてつくられています」と、大絶賛。

親子三代で訪れるお客様もいる「あたりえにもない新しいお菓子をつくりながら、ここでしか味わえない思い出をつくりていく

YO-U」。これまでつくったケーキのレシピはなんと500種以上。これからも「あたりえ YO-U」は、どこ



店舗情報

あたりえ YOU：札幌市中央区南20条西12丁目1-26 TEL: 011-532-5897

営業時間／10:00～19:00（ケーキなくなり次第閉店） 定休日／月曜日

<https://atelieryou1996.com/>

@atelieryou1996



《新発売》

よつ葉 北海道
バターミルクヨーグルト
レアチーズ仕立て

まるでデザートのようなヨーグルト”をさらに追求し、よつ葉のナチュラルチーズにレモン果汁や洋酒などを加えたチーズソースを使用することによって、レアチーズケーキのような味わいに仕上げました。ティータイムのお供や夕食後のデザートとしてお楽しみいただけます。



よつ葉乳業オンラインショップ



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official

www.yotsuba.co.jp/