

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

よつ葉のおいしい時間 #44

たくみぱん

[札幌市]

パンへの愛
ここに極まる
「たくみぱん」

札幌市西区山の手の「たくみぱん」は、「ずっと地元でパン屋さんをやりたいと思っていた」という札幌出身のオーナーシェフ関本巧さんが、その夢を形にしたお店。昨年7月、コロナ禍の最中にオープンしながらも、そのおいしさから着実に地域に浸透し、ファンを広げています。

約40種あるメニューのうち、関本さんのおすすめが、店名にもなっている「たくみぱん」。2種類の道産小麦をブレンドし、食べやすくするためにまろやかな風味のきび砂糖や、生地をしっとりさせるためにアカシアの蜂蜜を採用。「毎日食べても飽きない」というお店のコンセプトにふさわしい、選び抜かれたこだわりの素材で焼き上げられています。中でも特筆したい素材が、よつ葉の※バターミルクパウダーです。

「たくみぱんに限らず、ほぼ全てのパンにバターミルクパウダーを入れています。そのせいか、1日おいても柔らかく、おいしさが長持ちするんです」と、その秘密を明かしてくれました。

お客様に毎日食べていただけるパンづくりにこだわる「たくみぱん」ですが、一方で、関本さん自身がパン職人としてずっとつくり続けたという「たくみぱん極（きわみ）」も土曜日限定で販売しています。その製法は、カナダ産高級小麦を前日から寝かせて熟成させ、あえて生クリームを使用せず、よつ葉の食塩不使用バターで風味を出すという、「極」の名にふさわしいこだわりよう。

「うちの乳製品はほぼ『よつ葉』。いまは、マスカルポーネチーズを使った新作を試作中です。お楽しみに」と語る関本さん。その表情には、念願だった自分のお店で、思う存分パンづくりができていた喜びが溢れています。

※クリームからバターを製造する際に得られるバターミルクを濃縮、乾燥させ粉末状にしたもの



店舗情報

たくみぱん：札幌市西区山の手3条4丁目1-34 グレース山の手 TEL:011-624-6355

営業時間／10:30～17:00（売り切れ次第閉店） 定休日／日曜日・月曜日（臨時休業あり） 駐車場／あり（1台）

<https://takumipan.amebaownd.com/>

Instagram @takumi_pan2021



【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/