

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

よつ葉の美味しい時間 #51

PÂTISSERIE Harukuru

パティスリー ハルクル

[東川町]

「ミゼラブル」 冬の日 にハルクル

東川町西町、静かな住宅街の一角に、ふいに現れる、可愛らしい外観のお菓子屋さん「パティスリーハルクル」。ここは神奈川・東京・美瑛の有名店で腕を振るったオーナーパティシエ佐川晴紀さんが、2021年の春に念願の独立を果たした実力派パティスリーです。庭には二人がけのブランコがあり、入口には大人用と子ども用のふたつのドアがお出迎え。「ケーキ以外の楽しさもつくりたい」と佐川さんが語る通り、お菓子屋さんに入る時のワクワクを大切にしていることが伝わってきます。

おすすめのケーキはオープン時から定番「ミゼラブル」。濃厚なバタークリームを層にしたベルギーの伝統菓子ですが、「お茶と一緒に食べるケーキですから、すっきりしすぎてもいけない。軽すぎず重すぎずを意識しています」と佐川さん。バターの風味を残しながら口の中ですっと溶ける、その絶妙なバランスを生み出しているのが、よつ葉の発酵バターでした。

「オープン時は他社のバターも使っていました。最終的によつ葉に決めた理由は、香り。バターを溶かしたときに立ち上がる、発酵バターならではの味わいある香りが他とは違う」と大絶賛。現在では「ほぼ全ての商品によつ葉のバターを使っています」と、よつ葉愛を語ってくれました。

「ミゼラブルは層で食べるケーキ。フォーク一回で切れるように、最近、少しだけ幅を細くしました。」と佐川さんが語るように、他のメニューも例外なく、味わいや食べやすさが常に更新されています。お客様の「おいしい」のために試行錯誤を続けるハルクル。どんなに寒い冬の日も、お菓子が好きなひとの心に、ときめく春をつれてきます。



店舗情報

PÂTISSERIE Harukuru : 上川郡東川町西町9丁目7-6 TEL: 0166-73-3421

営業時間: 10:00 ~ 18:00

定休日: 日・月曜日・祝日(祝日でも営業する場合があります) 駐車場: あり

@harukuru_higashikawa



《期間限定》

よつ葉 北海道濃厚ヨーグルト ぶどう&いちじく

よつ葉独自の製法で、ヨーグルトをぎゅつと濃縮しました。乳原料は北海道産を100%使用し、秋冬に人気なぶどう&いちじくをミックス。香料を使用せず、ミルクとフルーツの素材をいかした味わいに仕上げられています。なめらかでクリーミーなデザートヨーグルトです。



よつ葉乳業
オンラインショップ



LINE 公式アカウント



yotsuba_milkproducts_official



yotsuba_coltd

www.yotsuba.co.jp/