

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 #53

patisserie・chocolatier

Bon Vivant

ボン・ヴィパン

[札幌市]

出会いを重ねて ボンヴィパン

「パン・オ・ショコラ」

今年で開店13年目を迎え、すっかり行列のたえない人気店に成長したパティスリー・ショコラティエ「ボン・ヴィパン」。長年、札幌市内にある中島公園近くで営業してきましたが、昨年10月に北田山エリアへ移転。店内もメニューも広がり、ケーキにチョコレート、パン、焼きタルトなど、ショーケースは目移りするほどのラインナップです。

店名の「ボン・ヴィパン」はフランス語で「良い人生」という意味。同店は、その名の通り、出会いを重ねて、その味わいを深めてきました。

その象徴とも言えるパンが、同店の定番「パン・オ・ショコラ」。道産小麦に発酵バターとバターミルクパウダー[※]を加えた生地で、バトンショコラとオレンジピールを巻いて焼き上げる、というシンプルなレシピですが、その食感、味わい、香りが素晴らしい。

外側パリッパリッ、なかもちちりの生地をひと口かむと、発酵バターの香りがふわり。同時に、口の中にバターの旨みがじゅわっと染み出るように広がります。この贅沢な味わいを支えているのが「よつ葉」でした。

オーナーシェフの久保健寛さんは、「焼いてもバターの香りがちゃんと出る。だから、この発酵バターだけは他のものには代えられないです」ときっぱり。さらに「ずっと探していた理想のバター。でも使い始めたきっかけは偶然の『出会い』。営業に来られたよつ葉の方と気が合ったからです。(笑)」と、その意外な馴れ初めを笑顔で語ってくれました。

「出会いが増えるほどやりたいことが増えていく。ものづくりはすべて出会いとタイミングです」と語る久保さん。リニューアルオープンした「ボン・ヴィパン」は、出会いを重ね、また一段と味わい深くなっています。

※バターを製造する際に得られるバターミルクを乾燥させて粉末状にしたもの



店舗情報

patisserie・chocolatier
Bon Vivant

札幌市中央区北4条西20丁目1-1 スペチアーレ 420 1F

電話：011-676-4403

営業時間：11:00～18:00

定休日：月・火（月曜祝日の場合は営業） 駐車場：なし

HP：<https://bon-vivant22.com/>

📧：@bon_vivant724

📱：https://lin.ee/k4BNo7g



《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_cottid

www.yotsuba.co.jp/