

北海道のおいしさを、まっすぐ。



よつ葉のおいしい時間 #54

La Belle Équipe

ラ・ベルエキップ

[札幌市]

継続は、
味わいです。

「
フ
イ
ナ
ン
シ
エ

りで吹き付ける下準備が必要ですが、実は澤口さんは型の一つひとつに手作業で発酵バターを塗っています。その理由は「手間も原価もかかりますが、それが旨みになるから」。また、「焼きたてに近いものを食べてほしい」と少量ずつ焼きあげ、さらに、販売の際は個袋に脱酸素剤を入れず、素材の風味を活かすことを大切にしています。

素材の風味にこだわり抜いたこの「**フイナンシェ**」に使われているのが、よつ葉の発酵バター。「よつ葉さんの発酵バターは、香りがほのかで生地に入れたアーモンドパウダーの香りを損なわない。焦がしバターにしたときの生地との馴染み具合や仕上がり具合も自分の**フイナンシェ**にぴったり」と大絶賛。「色々実験しましたが、よつ葉さんが一番」とお墨付きをいただきました。

バターを手作業で塗る。少量ずつ焼く。「ラ・ベルエキップ」の工夫は、澤口さんにとっては素材を活かすための「当たり前の集積です。」「ひとつつの小さなこだわりを、妥協せず大切にしていきたい」と語る澤口さん。お菓子と誠実に向き合ってきた日々の継続が同店の味わいになっていた。

2022年8月、札幌市手稲区にできたばかりの住宅街のケーキ屋さん「ラ・ベルエキップ」。気取らない一軒家のフランス菓子店ですが、そこで腕を振るうオーナーシェフの澤口伸一郎さんは、誰もが知る札幌の有名店でスーシェフやシェフパーティシェフを務めた実力派です。ショーケースにはケーキやマカロンなど色々とりどりのスイーツが並びますが、実は澤口さんがフランス菓子の基本として大切にしているのが「焼き菓子」。今回ご紹介する「**フイナンシェ**」に、そのこだわりは現れています。

「**フイナンシェ**」は通常、焼き型に油をスプレー等で吹き付ける下準備が必要ですが、澤口さんは型の一つひとつに手作業で発酵バターを塗っています。その理由は「手間も原価もかかりますが、それが旨みになるから」。また、「焼きたてに近いものを食べてほしい」と少量ずつ焼きあげ、さらに、販売の際は個袋に脱酸素剤を入れず、素材の風味を活かすことを大切にしています。



店舗情報

La Belle Équipe :

住所：札幌市手稲区新発寒5条6丁目13-6

営業時間：11:00～18:00 定休日：日・月 駐車場：あり

◎ : @la.belle.equipe_sapporo



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、ヨーグルトをぎゅっと濃縮しました。乳原料は北海道産を100%使用し、秋冬に人気なぶどうと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。

《期間限定》



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/