

よつ葉のおいしい時間 #55

restaurant&bakery café

にじのかかるところ [北広島市]

てまをかけるこころ 「スイートポテト×ソフトクリーム」



昨年4月、北広島市にオープンした「にじのかかるところ」は、北海道日本ハムファイターズの新球場「エスコンフィールド北海道」を正面に臨むレストラン&ベーカリーカフェ。このふしぎな店名は、虹の色が国によって異なることから、個性や価値観の違いにかかわらず、幅広いお客様に来てほしいということで名づけられたそう。パンや和洋菓子などのスイーツ、和食から洋食まで、メニューも多様性に富んでいます。

ベーカリーカフェのおすすめは、この道35年の和菓子職人高野さんがつくるスイートポテトと、ソフトクリームのセット。使用されるさつまいもはホクホクとした食感が特徴の「紅あずま」のみ。風味を生かすためバターと卵、砂糖以外の素材を加えず、その時々甘さや硬さにあわせて、職人がレシビや加熱時間を調整しながら一つひとつ手づくりで上品な甘さに仕上げています。この手間ひま惜しまず作られるスイートポテトを、最もおいしく味わうためのパートナーに選ばれたのが、よつ葉のソフトクリームでした。

よつ葉に決めた理由は「甘すぎず、甘くなさすぎず、ちょうどいい甘さ。冷やして食べるのがおいしい、うちのスイートポテトにぴったり」と販売の堀米さん。「乳の風味が強い。『乳乳しい』という感じ」とつくり手の高野さん。さらに、「実はスイートポテトに使用しているバターもよつ葉です。いろんなバターを使いましたが、よつ葉に変えたら『おいしい』と言ってくれる方が増えたんです」と、笑顔で付け加えてくれました。

大きな窓からたっぷりと光が差し込む「にじのかかるところ」。安全安心のために素材も手間も惜しまずつくられていることがスタッフの人柄からもじんわりと伝わってきます。晴れた日に出かけてみませんか。「にじのかかるところ」へ。



にじのかかるところ：北広島市共栄 276-44 TEL：011-373-4896 営業時間：10：00～16：00 定休日：土・日・祝 駐車場：あり

HP： <https://www.kitahiro-fukusikai.or.jp/service/shop/>

にじのかかるところ
公式インスタグラム



北海道のおいしさを、まっすぐ。
よつ葉

よつ葉乳業
オンラインショップ



よつ葉のおいしい時間
バックナンバー

