

よつ葉のおいしい時間 #56

pancake&coffee

totono cafe

トトノカフェ

[江別市]

トトの見えないやさしさ  
「トトノパンケーキ(ブレーン)」



昨年4月、江別市にオープンした「トトノカフェ」は、緑に包まれた癒しの一軒家カフェ。店主の八木秀樹さんは、札幌市北区の人気店「エニーカフェ」で修業を積み、パンケーキのレシビを正式に引き継いで独立。開店からわずか1年で行列ができる人気カフェとなりました。

泡のようなふわふわの食感が注目されがちですが、同店のパンケーキの特長は、やさしさ。小麦粉を使わず玄米粉で焼き上げるなど、見えない部分においしさと身体へのやさしさが溢れています。

今回ご紹介する「トトノパンケーキ(ブレーン)」も随所においしい秘密がいっぱいです。3枚のパンケーキの上にふりかけられているのは、なんとバター。生地ほんのりした甘みにバターの塩味が効いて食欲をそそります。さらに、バターがしみ込んだ生地にホイップクリームやオーガニックのメイプルシロップをプラスすると、また違う味わいになり3枚ペロリといけてしまう。この魅惑のパンケーキを素材として支えているのが、「よつ葉のバター」でした。

素材選びのポイントは「塩味がちょうどよく王道のおいしさ。しかもスライスしてふりかけてみたら、すごくおいしかった」と、八木さん。さらに「バター探して困っていたとき、すぐに来てくれたのが「よつ葉」の営業さん。以来、生クリームも牛乳もチーズも、うちで使う乳製品は全部よつ葉さんです」と、信頼を語ってくれました。

お子さんが、八木さんを「とと(お父さん)」と呼ぶことが店名の由来という「トトノカフェ」。子どもから大人まで、おいしく、安心して口にできるよう、重くならず食べられるよう、素材はこだわり抜かれています。口のなか、パンケーキがすーっとけたあと、「トトノ」の本当のやさしさが胸にじんわり広がるでしょう。

totono cafe : 江別市西野幌 236 TEL : 非公開 営業時間 : 11 : 00 ~ 18 : 00 (LO.17:00)

定休日 : 月 駐車場 : あり

totono cafe  
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

