

よつ葉のおいしい時間 #58

氷菓専門店

二十三十二（ふとみとに）[当別町]

「ミルク」 食材をまっすぐに愛す



昨年7月、札幌から石狩大橋を渡つてすぐの、石狩郡当別町太美地区にオープンした氷菓専門店「二十三十二（ふとみとに）」。「理学療法士だった店主・濱屋幸佑さんが、コロナ禍に一念発起、趣味のお菓子づくりの腕を独学で磨いて開いたジェラート専門店です。評判は、SNSや口コミで広がり、郊外にもかかわらず、わずか1年足らずで人気店の仲間入りを果たしました。

店名は、地区名「太美（ふとみ）」と、色々な素材の組み合わせを楽しんでもらいたいという思いを込めた「+2（と、に）」を合せたもの。その名の通り、同店の特長は素材の絶妙な調和です。

「フレーバーは常時12種類。定番の5種に加え、地元で自家栽培した無農薬野菜や果物を使用した、ここにしかない味が絶えず入れ替わりながらケースを彩ります。『分子構造に基づいて食材をマッチングしています』と濱屋さんが語る通り、グズベリー×キウイ×ヨーグルトなど、生み出されるフレーバーはジェラートの可能性を広げる唯一無二の組み合わせが並びます。そんな独創性の高い「二十三十二」の定番が、今回ご紹介する「ミルク」。

「札幌市内で手に入る限りの牛乳を集め、すべて同じレシピでジェラートを作つてテストしました」と、濱屋さん。銘柄を隠して20人程度で試食した結果、圧倒的な人気を集めたのが「よつ葉牛乳」を使ったジェラートでした。

「ミルクの風味を感じるけれど、牛乳特有の乳くささや後味が少ない。とてもバランスがよかった」と結果を分析。さらに、「よつ葉でつくつた「ミルク」は、他の食材の味を邪魔しないんです」と濱屋さん自身の評価も言い添えてくれました。

「当別の町に根差したジェラート屋さんであることを大事にしたい」と語る濱屋さん。素材本来の味や香りを大切に作るジェラートづくりの評判が広まり、農家さんから新しい素材を提案されることも増えています。7月で1周年を迎えた「二十三十二」は、当別町ならではの唯一無二のジェラート店として大きく育ちつつあります。



氷菓専門店 二十三十二（ふとみとに）：石狩郡当別町ビトエ 851-11 TEL：050-8884-6702

営業時間：平日 11:00～15:00 土日祝 11:00～16:00

定休日：火曜日（冬季休業） 駐車場：あり HP：<https://shop.futomitoni.com/about>

氷菓専門店二十三十二
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

