

どこを切っても、愛
「クリスマスケーキ（クグロフ）」



各種メディアで取り上げられ、すっかり有名になった旭川の人気パン店「王様のパン」。オーナーの竹原フジ子さんが自ら口にして、体に良いと感じた素材だけでつくるパンは瞬く間に評判を呼び、いまや、そのファンは全国に広がっています。

その「王様のパン」ファンが毎年心待ちにしているのが、クリスマスケーキ「クグロフ」。

生地は「ホシノの天然酵母」を軸に、自宅の庭で穫れた3種類の葡萄からおこした自家製酵母をブレンド。具材にもこだわりが満載で、レーズン、アーモンドスライス、くるみ。パンプキンシード、カシューナッツの重なりや味の調和まで計算され、丁寧に混ぜ込まれています。生地を寝かせ、焼き上げて、蜂蜜と粉糖をかけて完成ですが、ここから発酵が進み、日に日に味わいが増していくのもこのケーキの魅力です。

素材を徹底的に厳選した「クグロフ」。その材料に選ばれたバターが「よつ葉」でした。

「初めて食べた時、体にしみ込んでいく感じがあって『あ、これだ』と思いました」と竹原さん。「ナッツやシナモンの香りを引き出しながら、バターの香りも自然にする。他の具材の風味を受け止める『大人』の寛容さを感じるバターです」と、独特の表現で魅力を語ってくれました。

竹原さんにとって「クグロフ」は開店から37年間作り続けてきた思い入れのある一品。毎年、味も見た目も少しずつ改良されています。「無駄はするけど無理はせず、できる限り、おいしいパンをつくり続けていきたい」と笑う竹原さん。

「王様のパン」は、どこを切っても、食べるひとへの愛が詰まっています。



王様のパン：旭川市末広2条3丁目3-19 TEL：0166-54-8080

営業時間：9:00～18:00（売り切れ次第、閉店）定休日：日～火、祝祭日 駐車場：あり

Instagram: @osama_pan

王様のパン
ホームページ



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

