

よつ葉のおいしい時間 #65

アンジュフレット 〔札幌市〕

愛される 土台がある 「ピスタチオのクレームブリュレと いちごのタルト」

JR 桑園駅東口から徒歩7分のパティスリー「アンジュフレット」。2024年5月で10周年を迎え、桑園エリアではすっかりおなじみの「町のケーキ屋さん」になりました。

男性ひとりでも入りやすいアットホームなお店ですが、オーナーパティシエの関根さんは、全国のレストランやパティスリーで経験を積んだ実力派。「いちごを使うなら、いちごそのものの味を大切にしたい。味を強調するような香料などではできる限り省きます」と関根シェフ。素材の持ち味を生かすことが、「アンジュフレット」というお店の持ち味にもなっています。

そんな同店で人気の新作スイーツが「ピスタチオのクレームブリュレ」といちごのタルト」。

いちごピスタチオを混ぜて焼き上げたタルト台に、木苺ソースと生クリーム、しつかり味がわかるまでピスタチオを入れた（シェフ）「クレームブリュレ」のせ、最後に大ぶりの旬のいちご生クリームを飾った華やかな一品。このタルトの味を引き出すパートナーが、よつ葉のバターと生クリームでした。

「よつ葉の生クリームとバターはフルーツと相性がいい。乳の風味をきちんとさせながら、素材の味を邪魔せず寄り添ってくれる」と関根シェフ。「うちで使っているバターと生クリームは全てよつ葉。吟味しましたが理屈じゃなくて、これが自分の好きな味」と飾らない言葉で評価してくれました。

「タルトとプリンがおいしいお店」として愛され続ける「アンジュフレット」。関根シェフは「自分がおいしいと思うものをつくっているだけ」と謙遜します。流行に流されず、「好き」と思える味を求め、ぶれない姿勢が、同店が長年愛され続ける土台になっているの



アンジュフレット・札幌市中央区北7条西15丁目28-186 コウヤビル1階 TEL: 011-215-4971

定休日：火・水曜日 営業時間：11:00~18:00 P: なし

☎ アンジュフレット @angefrette

アンジュフレット
公式ホームページ



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

