

よつ葉のおいしい時間 #67

ピノキオクッチーナ [幕別町]

甘すぎないのが 親子の味 「ティラミス」



幕別の静かな住宅街に佇む一軒家レストラン「ピノキオクッチーナ」。オーナーシェフの栗城（くりき）行孝さんは、札幌や、父の進さんが帯広で営む洋食の名店「ピノキオ」で修行を積んだ後、2008年に独立して隣の幕別に自分のお店をオープン。今では地元に残り、人気メニューはオムライスやパスタですが、シェフが得意とし、常連さんに愛され続けるのがデザート「ティラミス」。

同店のティラミスは、スポンジの上はすべてムースというシンプルかつ贅沢なひと品ですが、「ムースたっぷりのなにくどくない。基本は父のレシピなんです」と栗城シェフ。そこにシェフならではのアレンジとして使われたのが、よつ葉の「マスカルポーネチーズ」でした。

最初は海外産を使用していたそうですが、よつ葉のマスカルポーネを試してみたところ、「すごくおいしくて、すぐによつ葉さんに変えました。濃いのに甘すぎず、くどくない」と栗城シェフ。お客様からも高評価で「おいしくなった」、「ここでもしかティラミスは食べない」という声が寄せられたほど。さらに、パスタでもマスカルポーネが大活躍。「7月は、バジルとマスカルポーネを合わせた「トマトとバジルのマスカルポーネ」のセベロンチーノ」もおすすめです」と、夏季限定のメニューも紹介してくれました。

「あの味が食べたいと思った時に戻ってきてもらえる。そんな店になれば」と栗城シェフは語ります。父のレシピに、息子のアレンジ。親子が厨房で過ごしてきた時間が、そのひと皿に温もりを添えているようにでした。



ピノキオクッチーナ：中川郡幕別町札内あかしや町43-68 TEL：0155-67-1222

定休日：月曜日 P：あり

営業時間：ランチ 11:00~15:00 (L.O 14:30) デイナー 17:00~21:00 (L.O 20:00)

ピノキオクッチーナ
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
バックナンパー

