

よつ葉のおいしい時間 #72

パンカフェ Petit (ペティ) [旭川市]

愛されるお店に 愛される素材 「生ドーナツ」



旭川の住宅街にある「パンカフェペティ」は、店主・白鳥珠子さんが一人で切り盛りするパンとおやつのお店。パン好きのご主人のために習い始めたパンづくりがきっかけとなり、ご主人の勧めもあって2012年に開業。現在は常時30〜40種類のパンやスイーツが並び、旭川の人気店として愛されています。

そんなペティのイチオシが、「ぶにゅもち」な食感が特長の「生ドーナツ」。一般的なクリーム入りの生ドーナツとは異なる「パン屋として、生地だけで勝負する」ペティの生ドーナツは、噛むと心地よく跳ね返すような弾力があり、柔らかさと揚げたてのさつくり感が絶妙にからみ合います。この独特の味わいを支えているのが、開業当初から使い続けるよつ葉の製品でした。

生ドーナツについて白鳥さんは「よつ葉バターを贅沢に使っているのがポイント。うちの生ドーナツには、よつ葉のバターが欠かせないんです。これがないと店が成り立たない」と、絶大な信頼を寄せています。

「せっかく北海道に住んでいるので、これからもできる限り、おいしくて安心安全な北海道の素材で、自分の作りたいものだけを作っていきたい。だから今後もよつ葉さんを使い続けたい」と語る白鳥さん。

「パンカフェペティ」にとってよつ葉の製品が欠かせない存在であるように、旭川のまちと人にとっても、このお店は欠かせない存在なのです。



パンカフェ Petit (ペティ) : 旭川市 8 条通 20 丁目 1959-90 TEL : 0166-74-4037

営業時間: パン販売 / 11:00 ~ (売り切れ次第終了) カフェ / 13:00 ~ 16:00 (L.O15:30)

営業日: 火・木・土 駐車場: あり blog: <https://blog.goo.ne.jp/petitpanasahikawa820>

Petit
公式 Instagram



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
バックナンバー

