

北海道のおいしさを、まっすぐ。



ささやかな感動は
最高のおいしさへ。

パティスリー

プティ・メルヴィーユ

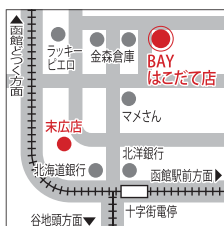
1995年に誕生した洋菓子店「プティ・メルヴィーユ」。
 開店から2年後に発売された看板商品「函館メルチーズ」は、
 北海道で最初に作られたひと口サイズのチーズスフレです。
 子どもから大人までケーキをもっと気軽に食べてほしいとの思いから
 試作を重ねてたどり着いたのが、ひと口サイズの大きさとクセのない豊かな味わい。
 そして、口に入れた瞬間にすーっととろけるような食感でした。
 スイーツファンをとりこにするこの独特の食感を作り出しているのが、実はバター。
 「よつ葉のバターをふんだんに使ってはじめて、あのなめらかな口どけが生まれるんです」
 と、オーナーシェフの遠藤さんはおいしさの秘訣を明かします。
 その味わいは口コミで広がり、1日約5000個を売り上げる大ヒットとなり、
 海外でも評価され、2010年に「モンドセレクション」初出品で最高金賞、
 2011年度も最高金賞を連続受賞するという快挙を成し遂げました。
 フランス語で「ささやかな感動」という意味をもつ「プティ・メルヴィーユ」。
 函館で生まれたささやかな感動は、いま、世界から最高の評価を受けています。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.04

函館市



プティ・メルヴィーユ 赤レンガ倉庫BAYはこだて店

函館市豊川町11-5 赤レンガ倉庫BAYはこだて内 [TEL] 0138-84-5677

- ①. メルチーズは高温短時間で焼き上げ、瞬間冷凍で味を熟成。おいしさをそのまま閉じ込めている。
- ②. 昨年、メルチーズ 生キャラメル風味も登場し、バリエーションが多彩に。写真はメルチーズ8個入り。
- ③. 「プティ・メルヴィーユ」は函館市内に4店舗。本通店・金森赤レンガBAYはこだて店・朝市店にはカフェスペースも設置。工房併設の末広店は20:00まで営業。
- ④. 2011年度のモンドセレクションでメルチーズは2年連続の最高金賞、「カボチャプリン」は金賞を、北海道の大地をイメージした「生チョコロール」は銀賞を獲得した。
- ⑤. 「北海道の素材にこだわり、自分がおいしい・安心と思うものを使っています」と語るオーナーシェフの遠藤さん。

定休日 無休(年末年始除く)

営業時間 9:30～19:00

<http://petit-merveille.jp/>

