

北海道のおいしさを、まっすぐ。



こだわりが生んだベストマッチ。
カスタードと生クリームの黄金比。

北菓楼 砂川本店

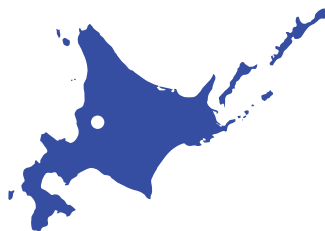
北海道はもちろん全国でも抜群の人気を誇る和洋菓子店「北菓楼（きたかろう）」。
その人気の火付け役となったのが2つのジャンボシュー「北の夢ドーム」と「夢不思議」。
サクサクのクッキー生地の中に、カスタードと生クリームの2層のクリームが入った
「北の夢ドーム」。パイ生地にカスタードと生クリームをミックスした「夢不思議」。
どちらもクリームがみっちり詰まったボリューム感たっぷりの逸品です。
食べきれるかな？と、不安になるかもしれませんが、心配はご無用。
ミルク本来の風味を引き出すことにこだわって作り上げたクリームは、
驚くほど軽やかな口どけで後味さっぱり。
北菓楼のシュー最大の魅力とも言えるこの味わいを生み出しているのが、
新鮮な生乳の豊かなコクと風味が生きた乳脂肪分47%のよつ葉の生クリーム。
「脂肪分が高くても口どけが軽い。試行錯誤の末にたどりついたカスタードと
生クリームのベストマッチでした」と開発に携わった坂上さんは明かします。
「北海道で1番美味しいお菓子を作ろう」という夢から生まれた北菓楼。
全国で愛される北菓楼のシュークリームには、そんな大きな夢が詰まっています。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.06

砂川市



北菓楼 砂川本店

砂川市西1条北19丁目2番1号 [TEL] 0125-53-1515

- ①. サクサクのパイシューを割ると、とろとろのクリームが溢れ出す「夢不思議」。
- ②. 砂川市・国道12号線、通称「すながわスイートロード」沿いにある北菓楼本店。
- ③. カスタードクリームにコクのある生クリームが重なる。この2層のクリームが味の奥行きを決め手「北の夢ドーム」。
- ④. 併設の喫茶フロアではボリューム満点のケーキセットを始め、道産食材を使ったオムライスやパスタ等のメニューも楽しめる。
- ⑤. 「北海道の素材を使いながら、いかにその素材のおいしさを引き出すか。ということにこだわっています」と語る坂上さん。

定休日 元日 営業時間 9:00～19:00

www.kitakaro.com/