

北海道のおいしさを、まっすぐ。



軽やかなラスクにこめられた、品質の重み。

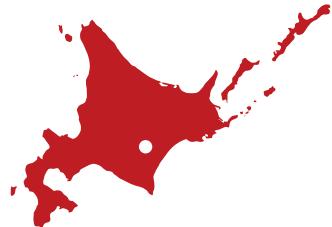
## 六花亭 神々の遊ぶ庭

[北海道の食を応援]

おいしい  
ところに、  
よつ葉あり。

Vol.9

帯広市



日本ではじめてホワイトチョコレートをつくったことで知られる「六花亭」。

2010年4月に発売された「神々の遊ぶ庭」は、そのホワイトチョコをベースにしたレモン、キャラメル、ストロベリーと、ビターの4種の特製チョコでラスクをコーティングした、六花亭らしさのつまたお菓子です。

鮮やかな色が目にも楽しいこのラスク、食べてうれしいのが口に入れた時のサクサク感。

「チョコレート」を味わえて、しかも食感はあくまで軽い。この絶妙なバランスを見えないところで支えているのが、よつ葉のバター。何度も試作・試食を重ねた結果、チョコがしっかり味わえるラスクの厚さはわずか5mm。しかし、その薄さゆえに、焼き上げる時に割れやすい。そんなデリケートなラスクづくりの工程で採用されたのが、ほかでもないよつ葉のシートバターでした。

ひとつのお菓子をつくるために、つねに最良の材料を厳選する「六花亭」。その六花亭で原料として使われている牛乳も、実はすべてよつ葉牛乳です。軽やかなラスクにこめられた品質の重み、それを日々かみしめながら私たちも製品の品質を守り続けています。

写真1.「神々の遊ぶ庭」は、富良野にある「カンパーナ六花亭」の開店を記念して発売。同名のギャラリー「神々の遊ぶ庭」が併設されている。

写真2.レモン・キャラメル・ストロベリー・ビター4種、8枚入り・16枚入り。

4種類すべて天然無着色で、素材の自然な甘みが楽しめる。

写真3.1989年に帯広市都市景観賞を受賞している本店は、帯広市中心部の一角に建つ街中のオアシス。新緑の季節は木々に包まれ涼しげな佇まい。

写真4.ヒト商品の多くがコンセプト商品になっていることも六花亭の特徴のひとつ。六花亭の基本となる「ホワイトチョコレート」は、「マルセイバターサンド」や「ストロベリーチョコ ホワイト」など数々のお菓子の風味を支えている。

### 六花亭 本店

北海道帯広市西2条南9丁目6 [TEL] 0120-12-6666

<http://www.rokkatei.co.jp/>

営業時間 9:00~19:00 定休日 年中無休

※イベント開催時、年末年始は営業時間が変わる場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

