

北海道のおいしさを、まっすぐ。



誰もが好きになる風味に、誰もが安心する品質を。

手作りケーキ工房 あさひや

スイーツ王国 帯広で1995年に創業した手作りケーキ工房「あさひや」。

ロールケーキが有名なお店ですが、月に1度は新商品がケースに並ぶため、足を運ぶたびに新たなスイーツとのおいしい出会いがあります。

7月の新商品「ふんわりチーズ」は、シェフ自信作のチーズフレ。

この商品が生まれたきっかけは、よつ葉のクリームチーズとの出会いでした。

よつ葉のクリームチーズを使えば、クリームチーズ特有の酸味が苦手な方でもおいしく食べられるものができるのでは、と何度も試行錯誤を重ね、

レモンと塩で風味を整えることで、ようやく完成にこぎつけました。

「あさひや」で使われているよつ葉の製品は、クリームチーズをはじめ、バター、牛乳、生クリーム、夏場にはソフトクリームと多岐にわたります。

シェフが誰にでも愛される新しい商品をつくろうとしているとき、

よつ葉乳業は誰もが安心できる品質でそのこだわりに応えたいと思います。



2



3



1



- 「ふんわりチーズ」は1個から販売されているチーズフレ。甘さ控えめで軽い口あたり。いくつでも食べられそう。
- 店舗は2008年にリニューアルされたばかり。帯広市春駒通り沿いにあるかわいらしい赤い建物がお印。
- ホールケーキ、生洋菓子、焼き菓子などジャンルごとにショーケースが分かれています商品選びも楽しくラクラク。
- 「子どもからお年寄りまで愛されるお菓子づくりにこだわっていきたい」と語るオーナーシェフの中島健智さん。

よつ葉の新しいバターできました。



[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.10

帯広市



あさひや

北海道帯広市西19条南4-19-4

[TEL] 0155-38-2606

営業時間 9:00~20:00

定休日 不定期

