

北海道のおいしさを、まっすぐ。



風景が浮かぶような、豊かな味わいを伝えたい。

道の駅 ピア21しほろ

昨年1月、士幌町の道の駅「ピア21しほろ」で発売されるや、たちまちスイーツファンの間で話題となった「なまら®チーズケーキ」。雪のように白いチーズケーキと大地に見立てたクラッカーの二層構造が、士幌町の冬の風景を思い起こさせる味わい深いスイーツです。この白いチーズケーキ、焼き色こそありませんが実は火が通っているベイクドタイプ。レアチーズのやわらかな食感を残しつつ、ベイクドチーズの濃縮された味わいを出すために、約1年の試行錯誤を重ねてようやく完成したシェフの自信作です。この豊かな味わいを支えているのが、ミルクの風味が生きたよつ葉のクリームチーズ。ヨーグルトに近いこのフレッシュな味わいこそ、シェフのイメージに合う理想の食材でした。士幌町ならではのスイーツを、という想いから生まれた「なまら®チーズケーキ」。酪農の町ならではの味わいのために、私たちよつ葉は北海道ならではの良質な素材をお届けしています。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.11

士幌町



4

- 「なまら®チーズケーキ」の土台になっているのはほのかな塩気のグラハムクラッカー。チーズケーキと一緒に食べるのがおすすめ。
- 国道241号に面した道の駅「ピア21しほろ」は、士幌市街の入口にある赤い風車が目印。士幌物産館とレストランが併設されている。
- 「なまら®チーズケーキ」シリーズの第2弾として、士幌の肥よくな大地を表現した黒いチーズケーキ「なまら®チーズケーキ ショコラ」も発売中。
- 「通常は冷凍で販売しているので、食べる時は冷蔵庫でゆっくり解凍していただくと、よりしっとりした食感を味わっていただけます」と語る式見シェフ。

道の駅 ピア21しほろ

河東郡士幌町字士幌西2線147番地

[TEL] 01564-5-3940

[FAX] 01564-5-2850

*電話でのご注文も承っております。

開館時間 9:00~19:00(4~10月)

9:00~18:00(11~3月)

休館日 年末年始(12/31~1/3)

*臨時休館あり



商標登録 第5102240号 「なまら」は株式会社士幌町物産振興公社（道の駅ピア21しほろ）の商標登録です。



おいしいパンに、おいしいバター。
程良く効いた塩味とミルクの優しい風味が、こんがり焼いたパンの味をいっそう引き立てます。