

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

理想のチーズケーキは、理想のクリームチーズから。

十勝トテッポ工房

十勝産・北海道産にとことんこだわった洋菓子店「十勝トテッポ工房」。
2010年のオープン当初からショーウィンドーを飾るナチュラルチーズケーキ
「3種のフロマージュ」も、素材にひと際こだわった逸品です。
十勝産クリームチーズ、清水町産シェーブブルチーズ、北海道産マスカルポーネの
3種類のナチュラルチーズをシェフが独自にブレンドし、
どっしりとした濃厚なチーズ感と食べやすいあっさり感を両立しています。
この絶妙なバランスの秘密が、よつ葉の十勝産クリームチーズ。
このクリームチーズこそ、シェフが求め続けていた理想の味でした。
お店の立ち上げに向けて約一ヵ月、
何十回も試作を重ねて完成した渾身のスイーツ「3種のフロマージュ」。
北海道産のおいしさを全国に発信していきたいというシェフの心意気にも、
私たちよつ葉乳業は北海道の良質の素材で応えていきたいと思えます。



十勝トテッポ工房

帯広市西6条南17丁目3-1 [TEL] 0155-21-0101
<http://www.totteppo-factory.com>

営業時間 5月～9月 / 9:00～20:00
10月～4月 / 10:00～20:00

定休日 不定休 駐車場 18台完備

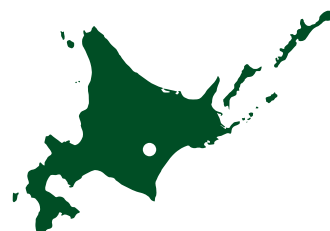


[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.12

帯広市



- ① 写真の「3種のフロマージュ」のほか、よりチーズの濃厚な味わいを楽しめるナチュラルチーズケーキ「カマンベール」もご用意。タルトは1枚1枚手づくりでよつ葉の発酵バターを使用。
- ② お店の由来や素材へのこだわりを感じさせる店内。店名の「トテッポ」は、砂糖の原料 ビートを運搬していた蒸気機関車の愛称から。
- ③ とてつぱ通り沿いにひっそりと佇むお店にはカフェも併設。十勝鉄道のSLをイメージしたデザインは「第6回帯広市まちづくりデザイン賞」を受賞。
- ④ 「3・4日冷蔵庫の中でそっと寝かせておくと、タルトがしっとりしてさらにおいしいですよ」と語るシェフパティシエの織田武司さん。



おいしいパンに、おいしいバター。

発酵バター特有のヨーグルトのようなすっきりとした爽やかな後味が、フランスパンとの相性抜群です。