

北海道のおいしさを、まっすぐ。



こだわりとぬくもりを重ねたクロワッサン。

ブーランジェリー ポーム

札幌市・北区新川の住宅街に店を構えて

今年1月でちょうど一周年を迎える「ブーランジェリー ポーム」。

パン職人の笠嶋さんと、笠嶋さんがつくるパンの味に惚れこんだ芦浦さん、ふたりで始めた小さなパン屋は、地元客の口コミや

百貨店への出品が評判を呼び、みるみるうちに人気店に。

数ある商品の中でダントツの一番人気は、ポーム特製のクロワッサン。

小麦は北海道産で、しかも石臼挽きの風味豊かな全粒粉。

そして選んだバターは、よつ葉の発酵バター。

「さわやかな酸味があるバターで、焼き上がりも香ばしくて」と笠嶋さん。

「品質に対する安心感も、選んだ理由でした」と芦浦さん。

こだわりとぬくもりを重ねて、毎日パンと向き合い続ける「ポーム」を

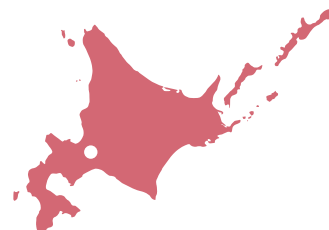
よつ葉乳業は、素材の品質と向き合うことで、支え続けます。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.15

札幌市



boulangerie Poème
ブーランジェリー ポーム

■本店(新川店)

札幌市北区新川4条4丁目1-65

[TEL・FAX]011-764-3039

●定休日/火曜日 ●営業時間/9:00~19:00

※売切れ次第閉店させていただきます。

<http://poeme2012.web.fc2.com>

■南3条店

札幌市中央区南3条西7丁目

Kaku imagination 1F

[TEL・FAX]011-231-0024

●定休日/火曜日 ●営業時間/11:00~19:00

●カフェスペースあり

※売切れ次第閉店させていただきます。



1. 一般的なクロワッサンより、層のひとつひとつに厚みがあり、食べごたえ十分。カリッと焼けた薄皮が口の中でほろほろとくずれるような繊細な食感が楽しめる。

2. 一周年を機におすすめセット(2,000円 or 3,000円 ※送料別途実費)の地方発送も受付中。セット内容を電話またはFAXでご確認の上、お申し込みください。

3. 店名の「ポーム」は“手のひら”を意味するフランス語。商品同様、自然なぬくもりが感じられる店づくり。2012年の11月23日には、2号店となる南3条店もオープン。路面店のため足を運びやすく、カフェスペースも併設されている。

4. 「クロワッサンは焼きたてから少し間をおいたほうが香ばしいですよ」と語る笠嶋さん(写真:左)と芦浦さん(写真:右)



よつ葉バター
[加塩・食塩不使用]

容量が150gに変わり、
お求めやすくなりました。

創業当時からの変わらぬ味をお届けします。

北海道十勝産の良質な生乳からつくったバター。
ミルクのコクが活きた、味わい深い贅沢な風味です。