

北海道のおいしさを、まっすぐ。



自然を感じるスイーツを、自然のままに作るために。

銘菓本舗 桃花堂

札幌で創業し、今や全国区の人気を誇る和洋菓子屋さん「銘菓本舗 桃花堂」。

このお店の代名詞とも言えるのが、特製スイートポテト。

テレビ番組や物産展で取り上げられるやたちまち人気に火が付いて

発売累計200万個を突破、一躍大ブレイクのスイーツとなりました。

おいしさの秘密は、主役となるさつま芋と、その味を支える素材。

桃花堂のスイートポテトは、さつま芋を丸ごと使用しているため、

収穫の時期や生育状況など、その時々のさつま芋の味に応じてレシピを調整することで、変わらぬ「桃花堂の味」をお届けしています。

その「いつものおいしさ」のために選ばれたのが、よつ葉のバターでした。

「無添加・無着色のスイートポテトだから、さつま芋の風味がはっきり出る

品質の安定したバターを選びたかった」と語る高野社長。

自然そのままの味にこだわる作り手と、その味を愛する人がいるかぎり、

私たちよつ葉乳業はこれからも、北海道の自然そのままの味にこだわり続けます。



[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.16

札幌市



2



3



4



銘菓本舗 桃花堂

札幌市北区太平10条4丁目10-12

[TEL] 011-774-3000

●定休日／原則火曜日(イベント等により不定)

●営業時間／9:00~18:00

※売り切れ次第閉店させていただきます。

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

1. 上から、さつま芋ベースト、カスタードクリーム、さつま芋の皮の器の3層構造。どこを切り分けても3層が味わえるように配慮して作られている。

2. 特製スイートポテトは土台となるさつま芋の大きさで値段が変わるグラム売り。機械を使わず、職人が素材に愛情込めて一本一本手作りでお届け。

3. 東8丁目篠路通沿いの黄色の外観が印象的。店舗での販売のほか、全国物産展やお取り寄せできる北海道スイーツとしても人気を博している。

4. 「冬におすすめなのが、電子レンジで温めてさつま芋ベーストとカスタードを混ぜ合わせる食べ方。甘味や風味がぐんと増しますよ」と語る長谷川さん。

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。



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。