

北海道のおいしさを、まっすぐ。



地元への愛着を、地元の味力にかえて。

## 北の森の欧風菓子 ガトード・ノポロ

江別市野幌の住宅街でお店を構え、今年18年目を迎える「ガトード・ノポロ」。

江別産の小麦を使用するなど、素材へのこだわりと地元への愛着がひとくわ感じられるお店です。「食材のつくり手たちの心意気に応えたい」という店主 梶原さんの想いは農家に伝わり、今では「この食材を使ってケーキを作れないか」という相談をもちかけられるほど。

そんな同店で創業当時から愛され続けるロングセラーが、「クリームチーズ」という名のチーズケーキ。商品名が表すように、主役はクリームチーズ。それこそが他でもない、よつ葉の製品でした。「マイルドでクリーミー、なにより素材の風味を引き立たせてくれるんです」と語る梶原さん。また、「通常のクリームチーズは撹はん・湯せんして使いますが、これは湯せんだけで軟らかくなる」。つまり、食べる人にとっても、作る人にとっても、おいしい食材となっているようです。

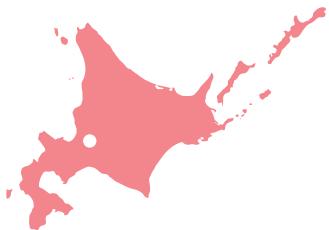
北海道出身の店主が、北海道にお店を構え、北海道の素材で作り続ける「ガトード・ノポロ」。地元食材の魅力を引き立たせるために、私たちの素材が必要とされることを誇りに思い、よつ葉乳業はこれからも、作る人と食べる人の幸せを素材の品質で守り続けていこうと思います。

[北海道の食を応援]

おいしい  
ところに、  
よつ葉あり。

Vol.18

江別市



北の森の欧風菓子

ガトード・ノポロ

北海道江別市東野幌本町44-19

[TEL・FAX]011-381-4609

●営業時間／10:00～20:00

●定休日／毎週木曜日・第一水曜日

●駐車場／3台

●http://noporo.com/



チーズケーキとしては珍しくて卵の黄身を使っているため、ほくほく感たっぷり。チーズの風味だけが主張するのではなく、様々な素材のうま味が調和している。1ホールはもちろん1ピースからお買い求め可。



住宅街でパッと目をひく、南フランス・プロヴァンス風のオレンジ色の外観。シンボルマーク「三つのケーキサーバー」が付いた看板がお店の目印。



定番のブチガトーから個性的なアントルメ、ギフトにぴったりな焼き菓子まで商品は多彩。「ゆりねのモンブラン」など季節の素材を生かしたスイーツも。「わくわくするような、家族みんなが笑顔になれるようなケーキを」がコンセプトのガトード・ノポロ。スタッフはいつも笑顔がいっぱい。写真は新人バティシエールの手小(てこ)さん。

よつ葉からのお知らせ

探偵は  
BARにいる  
ススキノ大交差点  
2013年5月11日(土)公開決定!



「探偵はBARにいる2」の映画鑑賞券が当たる! 応募期間 2013/4/1~20

よつ葉乳業「探偵はBARにいる2」応援キャンペーン

5月11日(土)公開映画の「探偵はBARにいる2」の映画鑑賞券4枚セットを抽選で100名様にプレゼント。  
詳しくは、よつ葉のホームページ(<http://www.yotsuba.co.jp/>)、またはQRコードからアクセスしてください。

