

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

バターとの出会いから生まれたスイーツ

菓子工房 あん

閑静な住宅街に店を構える「菓子工房あん」は、素材へのこだわりとアットホームな雰囲気で地元にも愛され続ける、知る人ぞ知る洋菓子屋さん。最近の大ヒットは、昨年クリスマス時期に発売した「フィナンシェ」。50箱限定にもかかわらず、お客さんから「定番化してほしい」という声が相次いで寄せられるほどの大反響を呼びました。実はこのフィナンシェ、創作のきっかけになったのが、よつ葉の発酵バター。「香りがすごく良くて、主張しすぎないちょうどいい風味。このバターを一番生かせるお菓子を作りたいかった」と語るオーナーシェフの瀬戸さん。素材の味を大切に、味の足し算より引き算を心がけている「菓子工房あん」。同店が、常連さんの声や素材との出会いから創作のヒントを得ているように、私たちよつ葉乳業も、お客様の声にしっかりと耳をかたむけながら、シェフのこだわりに応える製品をお届けしていきたいと思います。



菓子工房 あん

札幌市北区新琴似11条9丁目3-2

TEL・FAX 011-763-2300

定休日／毎週 月・火・水曜日(時々変更あり)

駐車場／あり

<http://www.kashikoubou-anne.com/>



[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.19

札幌市



1 材料はアーモンドをのぞくほとんどが道産品。イベントによって型を変えて販売されている。

2 フランスの古典菓子をはじめ、マカロンやロールケーキなどの定番商品もずらり。

3 「香りや味をできるだけ添加せず、飾らない素材の味を楽しんでもらいたい」と語るオーナーシェフの瀬戸さん。

4 閑静な住宅街にとけこむように行むお店。裏通りにあるため、迷わないようにご注意ください。



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。