

北海道のおいしさを、まっすぐ。



80年続く洋菓子店を、素材で支え続けたい。

パティスリー SHIRASAKI

昨年11月、札幌市桑園にオープンしたパティスリー SHIRASAKI。

根室で約80年続いた老舗洋菓子店が札幌へ移転、常に新作に挑戦し続ける父とその背中を見て育った息子の二人三脚で新たなファンをどんどん広げ始めています。

約40種類あるスイーツの中で、一番人気が「しっとりシフォン」。

札幌移転後に生まれたこのシフォンケーキは、その名の通りのしっとり生地とコクのある生クリームの絶妙なバランスがまたたく間に口コミで広がり、現在ではお店の看板商品になりつつあります。その大人気のおいしさを支えているのが生地に使われているよつ葉の牛乳と、そして生クリーム。

「根室時代から素材の味を生かすのが、うちのスタイル。よつ葉の製品は味が素直だから創作意欲がわいてくるんですよ」と、店主の白崎さんは語ります。

お店の場所は変わっても、お菓子づくりの姿勢は変わらないSHIRASAKI。

よつ葉の製品が、愛され続ける素直な味を支えていることを誇りに思い、これからも素材本来の味をまっすぐお届けしていきたいと思います。

- ① ふたを開けると卵の風味がふわり。
真ん中の生クリームは見た目以上にたっぷり。
- ② 桑園の住宅街に建つお店には、根室時代のお客様も足を運ぶとか。
店内にはイートインコーナーも。
- ③ 根強いファンが多いマカロンは約10種。
カリっとした食感とたっぷりクリームで満足感十分。
- ④ 「ひと目見てどんなケーキかわかる、お客様が買いやすいケーキづくりを心がけています」と語る二代目 白崎純治さん(写真左)と三代目 白崎恭(やすじ)さん(写真右)。



パティスリー SHIRASAKI

札幌市中央区北9条西19丁目35-57

[TEL] 011-590-1880

営業時間／10:00～20:00

定休日／月曜日

駐車場／あり



北海道十勝の良質な生乳からつくられた純乳脂肪の生クリーム。

製法が変わり、賞味期限が従来よりも長くなりました。

[7日間▶12日間(製造日を除く)]

