

北海道のおいしさを、まっすぐ。



シェフが探し求めた、理想の生クリーム。

パティスリー シエム

札幌市豊平区にお店をかまえて24年目を迎える「パティスリー シエム」。店内には「良いものだけで、良いものを創る」という店主の思いが込もったスイーツがあふれています。中でもそんなお店の志が、はっきりと味にあらわれているのがオーソドックスなカスタードショートケーキ。カスターとイチゴをスポンジではさみ、生クリームをぬったシンプルなケーキですが、実は誕生までに長い長い試行錯誤がありました。「3年くらい前からイメージはありましたが、それを形にする素材がなかなかない。カスターの味を損なわず、かつ口どけのよい生クリームを探していました」と、オーナーシェフの嶋津さん。その理想の素材こそ、よつ葉の生クリームでした。平日の午前中から途切れることなくお客様が訪れる「パティスリー シエム」。ひとつのスイーツを完成させるために何年もかけて素材を吟味するシェフと、その味を愛するお客様のために、よつ葉はこれからも素材にこだわり続けます。



パティスリー シエム
札幌市豊平区平岸5条7丁目8-27
[TEL] 011-841-7339
営業時間／10:00~19:00
定休日／水曜日(祝日の場合は変更)
第3火曜日
駐車場／あり
<http://www3.ocn.ne.jp/~siemu/>



- ① カステラのようにしっとりとしてキメの細かいスポンジ。卵の風味がしっかりしながらも、甘すぎない味が新鮮。
- ② 赤いひさしと白い壁がかわいらしい外観。白石中の島通りに面した店舗は、ご近所の方にすっかりおなじみ。
- ③ ケーキをはじめ、ショーケースなどの洋菓子がずらり。焼き菓子も種類豊富で、お土産にも重宝しそう。
- ④ 「お菓子は素材との出会いから生まれます。8月はブルーベリーや桃のタルトがおすすめですよ」と語るオーナーシェフの嶋津さん。



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。



[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.21

札幌市

