

北海道のおいしさを、まっすぐ。



理想のチーズケーキは、素材との出会いから。

ウインドミル

函館の老舗和菓子店「柳屋」がプロデュースする「ウインドミル」。

2004年に開店し、2010年には「はこだてスイーツフェスタ」でグランプリを獲得するなど、約10年ですっかり人気のお店になりました。

常にお客様が本当に「おいしい!」と思うものを目指してきた同店。

そんな思いが表れているスイーツが、「レアチーズ」です。

当初は外国産のクリームチーズを使っていましたが、もっとおいしくできないかとよりよい素材を探していた時に出会ったのが、よつ葉のクリームチーズでした。「あっさりとした味わいですが、チーズの味がしっかりと出てくる。

しかも、なめらかで他の材料となじみやすく使いやすい」とパティシエの若杉さんはうれしそうに語ります。「ようやく理想の味になりました」。

函館を代表するスイーツを目指して新製品を作り続ける「ウインドミル」。

よつ葉乳業はこれからも、シェフの志を、お客様の「おいしい!」を、

素材のおいしさと品質を守ることで、支え続けていきたいと思います。



ウインドミル

函館市万代町3-13
[T E L] 0138-40-0990
[F A X] 0138-40-0992
営業時間／09:30～19:30
定休日／火曜日
駐車場／あり



- ① レアチーズケーキとしては珍しいドーム型。しっとりと柔らかいタルト台がウインドミル風。
- ② 店名のウインドミルは、英語で「風車」という意味。店舗にも風車がついていて、わかりやすい目印になっている。
- ③ 2階は3組が座れる隠れ家的のカフェスペース。できたて焼きたてのスイーツは、ぜひここで。
- ④ 今人気のスイーツは、チョコ生地のショートクリーム「石あたま」。ユニークなネーミングとほろ苦い甘さで大好評。
- ⑤ 「北海道を代表するよつ葉のチーズで、函館を代表するスイーツを作りたい」と語るパティシエの若杉さん。



よつ葉
北海道十勝100
クリームチーズ
[150g]

酪農王国 北海道ならではのクリームチーズ

北海道十勝産の乳原料を100%使用した、素材にこだわったナチュラルチーズです。コクと酸味のバランスが良く、そのままパンにのせたり、また料理やデザートの材料にと、幅広くご利用いただけます。