

北海道のおいしさを、まっすぐ。



季節ごとのおいしさを、四季を通じて届けたい。

## パティスリー イグレック

[北海道の食を応援]

おいしい  
ところに、  
よつ葉あり。

Vol.24

北斗市

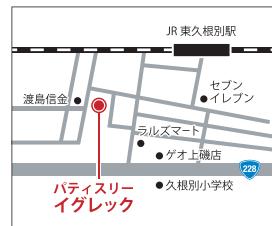


1

昨年10月に北斗市で開店し、着実にファンを広げつつあるスイーツ店「イグレック」。パティシエール濱田さんのご主人の実家がくだもの屋さんということもあります。旬のフルーツを使ったケーキが、季節ごとにショーケースを彩ります。開店当初からの人気スイーツは、ブルーベリーをたっぷりはさんだレアチーズ。実はこのチーズケーキ、濱田さんが各地のクリームチーズを取り寄せて試作を重ねた苦心作。「ブルーベリーの酸味やスポンジの味を引き立てながら、チーズの味もちゃんと出せないか」と、試行錯誤を重ねてたどり着いた素材が、よつ葉のクリームチーズでした。「よつ葉の製品を使うと、味のバランスがとれるんです」と、実感を持って語る濱田さん。以来、同店ではクリームチーズはもちろんバターも、よつ葉の製品を使用しています。旬のフルーツのおいしさをスイーツにこめてお届けする「イグレック」。私たちよつ葉乳業は、季節ごとのおいしさを大切にするお店と、その味を楽しみに待つお客様のために、四季を通じて良質な素材をお届けします。



- 1 ブルーベリーの酸味とカシスの実の食感が楽しいイグレック定番のレアチーズ。フォークをタテにすっといれて、スポンジといっしょに食べるのがオススメ。
- 2 お店に並ぶすべてのケーキは、バースデーケーキに対応できるようにホールサイズをご用意。もちろん1ピースからの購入もOK。
- 3 店名の「イグレック」はアルファベットの「Y」を意味するフランス語。パティシエール濱田由紀子さんのイニシャルが由来。
- 4 「冬にぴったりの新作スイーツを創作中です。クリスマスケーキもお楽しみに」と笑顔で語るパティシエールの濱田さん。



パティスリー イグレック

北斗市久根別2-3-17  
[TEL] 0138-84-1365  
営業時間／9:30~20:00  
(日・祝日は~19:00)  
定休 日／毎週水曜日、第3木曜日  
駐車場／あり



よつ葉  
北海道十勝100  
クリームチーズ  
[150g]  
リニューアル

### 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。