

北海道のおいしさを、まっすぐ。



風味の両立を、叶えてくれた素材。

丘の上の菓子工房 The Sun 蔵人 ザ・さんくろうど

旭川の神楽岡公園通り、通称旭川プラタナス通り沿いに建つ「ザ・さんくろうど」。しっとりとした生チョコさぶれ「藏生」が人気のお店ですが、現在好評を博しているのが昨年11月に発売された「ゆうやけこやけ藏」です。バターカステラの中に、道産小豆と道産かぼちゃのあんを包んでしっとりと焼き上げた、どこか懐かしい味わいのこの焼き菓子。開発過程でもっともこだわったのは生地と餡のバランスです。ミルクの風味を残しつつ、餡の風味も残したい、と試行錯誤した結果、カステラの材料に採用されたのが、よつ葉の脱脂粉乳^(※)でした。「数えきれないほど試しましたが、よつ葉のものがベストマッチ。ミルクの風味がぴったりでした」と製造部 次長の大坊さん。

旭川から北海道を代表するお土産を、という願いから生まれた「ゆうやけこやけ藏」。北海道銘菓を生み出す情熱をもち続けるお店があるかぎり、私たちよつ葉乳業は、その志を素材の品質で応援し続けていきたいと思います。

※生乳から乳脂肪分を除去し、乾燥させ粉末状にしたもの。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.25

旭川市



The Sun 蔵人 本店

北海道旭川市神楽岡8条1丁目

〔旭川プラタナス通り入口〕

〔フリーダイヤル〕0120-30-3961

〔TEL〕0166-66-3961

〔FAX〕0166-66-3960

●営業時間／午前8時～午後7時

●定休日／年中無休

●駐車場／あり

●イートイン／あり

<http://www.robakashitsukasa.co.jp/sunkuroudo/>

① ミルキーなカステラ生地に、小豆餡・カボチャ餡の風味がほんのり。賞味期限が30日と日持ちがするので、遠方へのお土産にも安心。

② プラタナス並木が美しい神楽岡公園通りに建つ石造りの外観。明治の香りを感じさせる美瑛軟石を使っている。

③ 高い天井と広い店内には「藏生」をはじめ地元素材をふんだんに使った和洋菓子がずらり。試食コーナーも充実。

④ 2Fのセルフカフェ「ぶらたなす」ではコーヒーとミネラルウォーターが無料。観光客はもちろんライバー・Youtuberにも人気のスポット。

⑤ 「ゆくゆくは『北海道土産と言えばコレ!』といふお菓子になってほしい」と、語る製造部次長の大坊さん(左)と支配人の森さん(右)。

⑥ 「ゆうやけこやけ藏」10個入り(1,200円)・6個入り(730円)・バラ売り(110円)も有り。
※写真はイメージ



北海道産
生乳100%
使用

～お菓子づくりやお料理に使い方いろいろ～

よつ葉スキムミルク

北海道産生乳を100%使用。低脂肪なうえ、良質な生乳由来のタンパク質やカルシウムが豊富に含まれています。