

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

ただ、ただ、おいしいパンのために。

珈琲

古伊万里

今年で開店26年、母娘ふたりで営む瀟洒なカフェ「珈琲 古伊万里」。本業は喫茶店ですが、愛情こもった手作りパンのあまりのおいしさに、近所のスーパーでコーナーが設けられるほどのパンの有名店に。

実はこの「古伊万里」のパン人気、陰で支えているのはよつ葉でした。

定番のミルクパンは、水を一切使わず、小麦粉と練乳、よつ葉の牛乳、そしてよつ葉のバターミルクパウダー^(*)のみで焼き上げた素材重視のシンプルなパン。「このパウダーを使い始めてから、生地がふんわり、ミルクの風味もぐんと良くなったんです」と店主の笹森さんは明かします。

さらに、「4種のチーズのピザ」でも、よつ葉の製品が大活躍。

cheddar・ゴーダ・モッツアレラ・クリームチーズ、すべてがよつ葉ブランドです。

笹森さん親子に選んだ理由を尋ねると「おいしくなるから」とひと言。

素材とまっすぐ向き合い、作り手の原点を忘れない「古伊万里」のように、私たちよつ葉乳業も、おいしさにまっすぐな姿勢であり続けたいと思います。

*クリームからバターを製造する際に得られる“バターミルク”を濃縮、乾燥させ粉末状にしたもの。



珈琲 古伊万里

北海道旭川市豊岡3条3丁目6-14

[TEL] 0166-33-2217

<http://cafe-komari.jp>

●営業時間／午前10時～午後5時（不定期）

●定休日／月曜日・第3日曜日 ●駐車場／あり

★ベーカリー古伊万里（ホクレンショップ豊岡店内）



[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.26

旭川市



1 「ミルクパン」（写真左）は噛むほどにミルクの甘みが感じられる、創業当時のロングセラー。

「4種のチーズのピザ」（写真右）はクリームチーズ、ゴーダ、cheddar、モッツアレラの4種を贅沢に使用。約30種のパンはすべて店主が毎日手作り。

2 創業時から変わらず愛され続けるモダンな外観。パンのお持ち帰りもできますが、一杯一杯サイフォンでおとす自慢の珈琲もぜひ。

3 店主の笹森愛子さん（写真右）と娘の智香子さん（写真左）。店名にあるとおり、カップやソーサーは古伊万里等のアンティーク。

4 趣のある内装は、調度品ひとつにつにこだわった上質な空間。手作りパンはもちろん、日替わりランチも大好評。



北海道
十勝産生乳
100%使用

よつ葉 北海道十勝100《3種のチーズ》

cheddar・ゴーダ・モッツアレラ

北海道十勝産生乳を100%使用。セルロース(結着防止剤)不使用。深いコクと風味がよりいっそうお料理をおいしくします。