

北海道のおいしさを、まっすぐ。



クリームチーズが叶えた、理想のスフレフロマージュ。

パティスリー サロンドール

2008年にオープンして以来、旭川のスイーツ好きに絶大な人気を誇る「パティスリー サロンドール」。

オーナーパティシエの金さんは、国内外の名だたる料理学校や有名店で修行後、旭川で長年にわたってお菓子教室を主宰してきた実力派です。

同店不動の人気商品が「しっとりスフレフロマージュ」。

焼き色や食感、後味が濃厚なベイクドチーズケーキとは対照的に

すべてがやさしく、チーズの風味がふわりと口の中に溶けていきます。

お菓子教室の頃から20年、この理想の味わいを叶える素材を探していた金さんが出会ったのが、よつ葉のクリームチーズでした。「扱いやすさも、できあがりも全く違っていて。作りたかったチーズケーキがやっとできました」と笑顔で語る金さん。

理想のおいしさを追求し続ける「パティスリー サロンドール」。

私たちよつ葉乳業は、パティシエがこだわり、求め続ける理想の味わいをお客様にお届けできる、質の高い素材を作り続けていきたいと思います。



どこまでも軽やかでやさしく、しっとりとした口あたりは
「チーズケーキであって、チーズケーキではない」(金さん) 初めて出会う味。



パティスリー サロンドール

北海道旭川市 1条 7丁目 A.s.h B1

[TEL・FAX] 0166-26-6601

- 営業時間／午前 10時30分～午後 7時
- 定休日／火曜日
- 駐車場／あり (A.s.h ビル駐車場)
- ティールーム／30席 (禁煙)
- www.salondor.jp



正統派フランス菓子レシピで作られた
「フレッシュクリームチーズケーキ」。
なめらかなチーズクリームにイチゴの
フレークが入ったサクサク台がアクセ
ント。



「よつ葉の生クリームで、子どものおやつにもできるフレッシュなロールケーキを作りたい」と語るオーナーパティシエの金美華さん。
ショーケースには目を惹く色とりどりの本格フランス菓子がずらり。
店内のカフェスペースで、こだわりの紅茶と共に楽しみたい。



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、素材にこだわったクリームチーズです。

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。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.27

旭川市

