

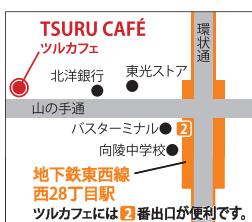
北海道のおいしさを、まっすぐ。



人の出会いは、素材との出会い。

TSURU CAFÉ ツルカフェ

今年2月、札幌市宮の森にオープンした「TSURU CAFÉ」は、鶴岡ご夫妻がはじめた、フランス伝統菓子とデリカのお店。ケーキ類は奥さまの綾子さん、デリカはご主人の浩行さんが担当。色とりどりのスイーツと、素朴で優しい味わいの軽食が並ぶショーケースはいつも、とても鮮やかで賑やか。旬の一番おいしいものを使ってつくられるデリカの中でも人気の品が、フランスの家庭料理 キッシュ・ロレーヌ。きつね色の香ばしい焼き目と香りが常連客に大好評のこの一品、人気の秘訣は、よつ葉のチーズでした。「上にかけて焼いたとき、ここまで色づきがよく、チーズの風味がしっかりと残るのはよつ葉のチーズがはじめてでした」と語るご主人。実は、この素材をすすめたのは奥様。つまり、ご夫妻の出会いから生まれた「TSURU CAFÉ」を象徴するようなひと品であるとも言えます。お菓子職人とデリカ職人の幸福な出会いから生まれた「TSURU CAFÉ」。ふたりの夢のこれからを、よつ葉乳業は素材で支え続けたいと思います。



TSURU CAFÉ ツルカフェ
札幌市中央区宮の森2条5丁目2-8 1F
TEL : 011-631-2626
●営業時間／午前10時～午後8時
(日・祝午後7時)
●定休日／水曜日
●駐車場／なし
●カフェスペース／あり(禁煙)
●http://tsurucafe.jugem.jp/



よつ葉
北海道十勝100 3種のチーズ
(チeddar・ゴーダ・モッツアレラ)
セルロース(結着防止剤)不使用
[150g]

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.28

札幌市



❶ 季節の野菜とベーコンがつまたキッシュはプランチにぴったり。
季節により具材が変わるから足を運ぶたびにチェックして、ぜひ焼きたてを店内のカフェで。

❷ 2月6日ツルの日にオープンしたお店は、地下鉄東西線西28丁目駅から歩いて約5分の好アクセス。取っ手にデザインされている二羽のツルが目印。

❸ よつ葉のバターを使った「TSURU」は、同店のスペシャリテ。オリジナルのエスプレッソムースを、苦みの効いたキャラメルムースで包んだ、男性にもおすすめしたい大人の味。

❹ 「高級なもの、というイメージがあるフランス菓子を、気軽に楽しめるお店をつくりたかった」と話すオーナーパティシエの鶴岡綾子さんとシェフの鶴岡浩行さんご夫妻。

チーズで楽しむ上質な時間

『北海道十勝100』は、北海道十勝産の乳原料を100%使用。コクと旨みが後を引く、生乳のおいしさがたっぷり楽しめる、ミックスチーズです。さまざまな食材と相性が良く、ハンバーグやパスタなど、いつものお料理を一味違う味にアレンジしたいときにも便利です。