

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

パンづくりの願いを叶えた、バターとの出会い。

パティスリー・
ショコラティエ Bon Vivant ボン・ヴィバン

2008年にオープン、今ではすっかり人気店となった
本格派のパティスリー・ショコラティエ「ボン・ヴィバン」。
大阪の有名店でトップパティシエとして活躍していた久保健寛さんが
オーナーパティシエを務める同店では、ケーキに加え、
チョコレートや焼菓子、パンなどがショーケースを彩ります。
中でも、常連客がこぞって買い求めるのが、意外にもクロワッサン。
実はこの人気商品、パティシエとして経験を積んできた久保さんも
「当初は理想のバターがなく、なかなか挑戦できずにいた」とのこと。
そんな久保さんの背中を押したのが、よつ葉の発酵バターとの出会いでした。
「焼いた後でもバターの風味がしっかりと、発酵バター特有の酸味もまろやか、
口どけ、あと味、すべてがおいしいんです」と、久保さんは手ばなしで大絶賛。
本場フランスの伝統的なスタイルを追い求めるパティスリー「ボン・ヴィバン」。
パティシエとして、ショコラティエとして、向上心を持ち続けるつくり手を、
私たちよつ葉乳業は、確かな品質で支え続けていきたいと思います。



大きめサイズのクロワッサンは外はパリパリ、中はもちもち。
嚼むと発酵バターと道産小麦の豊かな香りがふんわりと広がります。
このクロワッサンだけを買い求めるお客様もいらっしゃるほどの人気作。



Bon Vivant ボン・ヴィバン

札幌市中央区南11条西1丁目5-23

TEL: 011-521-3433

●営業時間／午前11時～午後9時
(日曜午後8時)

●定休日／月曜日(祝日の場合は翌日火曜日)

●駐車場／なし

●<http://bon-vivant22.jugem.jp>

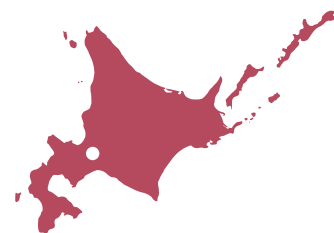


[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.29

札幌市



正統派のフランスケーキを、
常時15～20種ラインアップ。
ケーキの素材として、ここにも
よつ葉のバターや生クリーム
が使われている。



男性にも人気を博すチョコ
レートは、ひと口ひと口じっ
くり味わいたくなる繊細な
大人味。

小道に入ると現れる
パッと目を引く大きな
タペストリーが目印。



店名の「ボン・ヴィバン」は「良い人生」という意
味のフランス語。常に人生を楽しもうという前向き
な姿勢は商品にも表れている。「道産素材のジェ
ラートにも挑戦したいし、できたてを味わってもら
えるサロンも作りたい」と夢はつきない久保さん。
(写真右)

Renewal



よつ葉 パンにおいしい発酵バター

おいしいパンに、おいしいバター。

発酵バター特有のヨーグルトのようなすっきりとした爽やかな後味が、バゲットとの相性抜群です。