

北海道のおいしさを、まっすぐ。



パンとシェフの個性をふくらませる素材

DAD'S BAKE ダッズ・ベイク

札幌市篠路でひときわ目をひくアメリカンな外観の「DAD'S BAKE」。パン職人歴20年以上の田村シェフが「好きなものを作りたくて」4年前に独立、個性溢れるパンづくりで、篠路界隈の知る人ぞ知る人気店となっています。店内で、まず目を奪われるのが真っ黒なパン「ショコラブレッド」。チョコレートやチョコチップがたっぷり練り込まれたパンはさぞ甘いだろう、と思って食べてみると、意外にも甘さは控えめ。濃厚なチョコレートの香りの後に、口の中に広がるミルクの風味も意外なおいしさ。この独特なパンの味わいにひと役買っているのが、よつ葉の素材でした。そのパンが一番おいしくなる素材を選んでいるというシェフいわく、「味が濃く、風味も際立って良いよつ葉のバターは、このパンにピッタリでした」。選び抜いた素材と製法で、お客様を惹きつけ続けている「DAD'S BAKE」。パンの可能性を追求する職人と、そのパンを愛してやまないお客様のために、よつ葉乳業は、個性をふくらませる良質な素材を提供し続けていきたいと思います。



ブラックココアとチョコレートを生地に練り込んだ「ショコラブレッド」は、外はサクサク、中はしっとり。軽く温めて食べてもおいしいが、お客様から教えてもらったという、「うすく切ってアイスクリームをはさんで食べる」のもおすすめ。



篠路通沿いに建つ、オーナーのこだわりがつまったアメリカンな外観。店内はところどころに木のぬくもりを感じられるナチュラルな雰囲気。

定番のパンから曜日ごとに違うベーグル、シェフ気まぐれのパンまでバラエティ豊かな品ぞろえ。人気のクリームパンやデニッシュパン、食パンにもよつ葉のバターや生クリームが使われている。



DAD'S BAKE [ダッズ・ベイク]

札幌市北区篠路1条9丁目1-6

TEL & FAX: 011-557-3835

● 営業時間／平 日：午前9時～午後7時

　　土日祝：午前8時～午後6時

● 定休日／月曜日（祝日の場合は翌日火曜日）

● 駐車場／5台



「店頭にだしているのは60種類ほどで、すべて自分が好きで作ったパンばかり。だから、そのパンを好きになってくれるお客様を大事にしたいですね。」と語るオーナー兼ブーランジェ田村さん（左）とスタッフの加賀谷さん（右）。



おいしいパンに、おいしいバター。

口溶けが良く、ほどよい塩味とミルクの優しい風味が、こんがり焼いたパンの味をいっそう引き立てます。

よつ葉パンにおいしいよつ葉バター