

北海道のおいしさを、まっすぐ。



実力派パティシエが選んだ北海道品質。

パティスリー Birthday Eve 札幌店

「パティスリー界のピカソ」ピエール・エルメの店でスーシェフを務めたパティシエが札幌で腕をふるうケーキ店。それが「パティスリー・バースデーイヴ」。

本店は北見ですが、2012年に札幌に出店、わずか2年で人気店の仲間入りを果たしました。

マカロンで有名な同店、札幌限定商品も好評で、中でも人気なのが「なめらかプリン」。

こだわったのは、どこまでもなめらかな口当たりと、ミルクが濃くはっきりと主張するテイスト。

この理想の味わいを表現する鍵となった素材が、よつ葉の北海道濃縮乳^{*}でした。

「使ってみて、正直びっくりしました。ここまでコクや風味が変わると……。

約4ヵ月、思い通りの味にならざり悩んでいましたが、おかげで開発が一気に進み、そこからわずか1ヵ月で納得できる味に仕上りました。」と藤井シェフ。

オリジナリティ溢れる洗練されたスイーツをお届けする「パティスリー・バースデーイヴ」札幌店。

国内外の名店で腕を磨いたパティシエが、妥協なく理想の味を追求するとき、

よつ葉乳業はこだわり抜いた北海道品質で、その志を応援し続けていきたいと思います。

*よつ葉 北海道濃縮乳：北海道産の生乳を約2倍に濃縮しています。



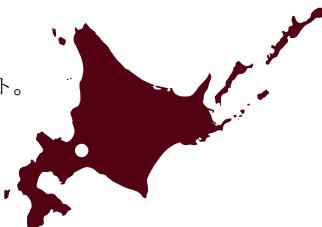
ふわっとろけながら、ミルク風味が口いっぱいに広がる「なめらかプリン」。プリンそのものの味が濃いため、底にはあえてキャラメルではなく、うすいキャラメルソースを入れて味のバランスをとっている。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.31

札幌市



ショーケースを眺めているだけで心躍る色とりどりのマカロン。季節限定商品を含め、約20種が揃う。素材の甘みや酸味、苦みなどが繊細に表現された、マカロン観が変わるほどの逸品。



店内は広々とした開放的な吹き抜け空間。イートインスペースもあり、ケーキはもちろんマカロンやソフトクリームもここで楽しめる。

「これからは新しいスイーツにもチャレンジしていきたい」と創作意欲を語る藤井俊輔シェフ。フランスのパティスリーで修行後、「ピエール・エルメ・パリ青山」でスーシェフを務めた実力派の新作に乞うご期待。



Birthday Eve
バースデーイヴ 札幌店
札幌市東区北 22 条東 8 丁目 1-1
TEL : 011-711-1115
FAX : 011-711-1131
●営業時間／午前 10 時～午後 8 時
●定休日／水曜日
●駐車場／あり
www.birthday-eve.jp/



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。

よつ葉 パンにおいしい発酵バター

