

北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉

生地になじんで、地元になじんで。

天使のパンや ブランジェアンジュ

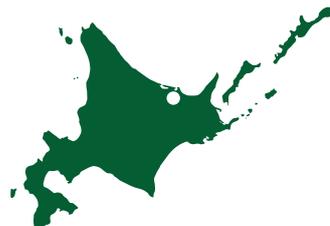
網走郡大空町に店を構える手づくりパン屋さん「ブランジェアンジュ」。
神奈川県出身のオーナーが道産小麦の味わいにほれこんで北海道で開店、
以来、地場の恵みと素材の美味しさを大切にパンづくりで地元客に愛されています。
同店では、小麦だけではなく牛乳、卵、水、塩にいたるまで道産食材を厳選して使用。
そしてパンの風味の要となるバターはもちろん、よつ葉のバター。
「とくにクロワッサンには欠かせませんね」と、語るオーナーの平岡さん。
「いろいろ試してみましたが、生地のなじみが抜群。香りも良く濃厚だから、
焼き上がりから時間が経ってもバターの風味が楽しめます」と大絶賛。
地場の食材にほれこみ、地元から愛される「ブランジェアンジュ」。
北海道の食材を愛して北海道に移り住み、北海道の人に愛されている。
素材から生まれたこの幸せな関係を、私たちよつ葉乳業は
素材の品質を守り続けることで、これからも支え続けていきたいと思ひます。

[北海道の食を応援]

おいしい
ところに、
よつ葉あり。

Vol.32

大空町



バターを贅沢に使っているブランジェアンジュのクロワッサンは、ふんわりジューシー。
生地を噛むとバターがじんわりしみだしてくるよう。



オホーツク産春小麦、知床斜里のわき水、オホーツクの塩と、
主な素材はすべて北海道産。最近では地元の人から「こんな食
材があるよ」という情報提供も。



道の駅「メルヘンの丘
めまんべつ」近くに建つ
牧歌的な外観が印象的
な一軒家。



天使のパンや ブランジェアンジュ

北海道網走郡大空町
女満別夕陽台1丁目4-25
TEL / FAX : 0152-74-5208
●営業時間 午前6時～午後6時
●定休日 / 火曜日（火曜日祝日の場合は営業）
●駐車場 / あり
www.12.plala.or.jp/boulangier-ange/

地元のおいしさをかみし
めるきっかけになれば、と
「地元食材にこだわって、
真面目に正直にパンをつ
くろうと思っています」と
語る平岡さんご夫妻。



よつ葉 パンにいいよつ葉バター

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。