

北海道のおいしさを、まっすぐ。

**よつ葉**

まっすぐなおいしさを、目を輝かせて。

## パティスリー ジュエル

「北見でおいしいケーキ店と言えば?」と尋ねると、必ずと言っていいほど名前が出てくる人気店「パティスリー ジュエル」。

オーナーシェフの西さんは、ジャパン・ケーキショーをはじめ、数々のコンクールで入賞経験を持つ実力派パティシエです。

ショーケースには、フルーツをたっぷり使ったシュークリームやひよこをかたどったキュートなケーキなど、眺めているだけで心ときめくケーキがずらり。

そんなジュエルのケーキづくりの要となっているのが、実はよつ葉の牛乳。

「コクがあるのに後味が重くない。とくにカスタードクリームにした時、違いがはっきりわかります。」と西さん。

そして「我が家の『牛乳ソムリエ』、3歳になる娘もよつ葉の牛乳が大好きなんです」と、微笑みながら言い添えてくれました。

「ジュエル」の由来は、こどもがショーケースを眺める時の、あのキラキラとした目。

よつ葉乳業は、こどもたちのケーキへの憧れと、そのまなざしを大切にす町ケーキ屋さんを、まっすぐなおいしさを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.33

北見市



モンブランやショートケーキ、タルト等の定番ケーキも上品に可愛らしくデコレート。動物デザインのユニークなケーキもあり、眺める楽しさを味わえるのもジュエルならではの。



ショーケースを飾る、色とりどりのスイーツのほか、シェフ手づくりのマジパン細工のバースデーケーキやウエディングケーキなど、記念日を彩るオリジナルケーキも人気。



天気の良い日は、外に設けられたテラス席でケーキを楽しむこともできる。



### パティスリー ジュエル

北見市本町5丁目10-10

TEL: 0157-25-3727

●営業時間 / 午前10時～午後8時

●定休日 / 木曜日

●駐車場 / あり (約10台)



「ケーキは自分にとっても子どもの頃からの憧れ。子どもたちの目をキラキラと輝かせるようなケーキを作り続けたい」と語るオーナーパティシエの西 則好さん。

### 特選 よつ葉牛乳

北海道十勝産の生乳のみを使用。十勝の大自然が育んだ高品質なおいしさです。

