

## ●ふらのパティスリーtronc(トロン)

○昨年4月、富良野の市街にオープン。

富良野を中心に上質な道産素材をふんだんに使い  
生ケーキ類は作ったその日のみの販売を基本とする。

○“とろんシュークリーム(130円)”

サクサクに焼き上がったシュー生地にサンドされたクリームが格別においしい!!  
低温殺菌のふらの牛乳を使った自家製カスタードクリームに、  
質の高い生クリームを多くブレンドした、フレッシュで深みのあるミルク風味が広がる。

○オーナーお薦めは“ふらの牛乳のとろんプリン(270円)”。

材料はシュークリームと同じだが、ミルクの風味と深いコクはひとときわ。

○生クリームのおいしさを味わうなら“白いモンブラン(335円)”がお薦め。

際立つミルク風味の奥から経験したことのない気品ある味わいを広げながら、  
口の中で淡雪のように静かに溶けてゆく。

## ふらのパティスリーtronc(トロン)

富良野市幸町1番23号TEL(0167)56-7883

【時間】10:00~19:00【定休日】火曜日

●4席(イートイン可能)●子ども連れ歓迎

●禁煙●P有

○日曜日「櫻子さんの足下には死体が埋まっている」

の声優とアニソン歌手にコスプレイヤーが集まる

イベントのボランティア

大盛況。

○次回は伝説のパン屋「二匹の猫」の…今

