

## ●アトリエ ドゥ・クレーム

○今年4月に豊岡の住宅街にオープンしたスイーツ専門店。

関西出身で、スイーツの材料(よつ葉製品)の宝庫北海道に10年前に移住。  
料理&スイーツの教室を続けていた。

○“塩チーズケーキ”(12cm・1,800円)がお薦め。

一口頬張ればフレッシュなミルクの風味が凝縮したクリームチーズのおいしさの後から、  
焼き目の入ったパルメザンチーズの香ばしさが現れ、  
最後に深みのある塩気がチーズのうま味を押し上げてゆく。

材料はよつ葉のバターとクリームチーズに、道産生クリーム、道産小麦、道産卵、  
ドイツ産岩塩と選りすぐりのチーズケーキだ。

○塩を使わないプレーンタイプの“チーズケーキ”(12cm・1,800円)も絶品。

○“チョコレートケーキ”(12cm・2,100円)は、フランス産クーベルチュールチョコレートの  
極上のおいしさに一口で心が奪われる。少量でも十分満足感がある。

## アトリエ ドゥ・クレーム

旭川市豊岡15条6丁目5-5・TEL.090-6446-8033

【時間】11:00~17:00【定休】水曜日・木曜日

※予約があれば定休日でも引渡対応●P有

○ムスリム対応セミナー開催しました。

昨日の道新で紹介されています。

○次回は口の中でうま味が炸裂する

北海道で一番美味しいフルーツトマト。

