

北海道といえば、海の幸・山の幸と思いきふ人が多いと思いますが、ここオホーツク管内にはそれだけではなく、こだわりの一品を持つお菓子屋さんがある人知れず多い街でもあります。今回はその中から、アパートの一角に店を構えているお店、どうみても町の普通の食堂やお米屋さんなど、一見スイーツを連想しにくいお店に、20代女子がお邪魔いたしました。

お土産におすすめ! オホーツクの



北見市

オリーボル
北見市常盤町5-2-4
ハイツ岡崎1F
TEL.0157-31-0067
定休日/毎週火曜日
営業時間/10:00~18:00
店舗前に駐車場あり

オリーボルは、ドーナツと蒸しぱんを専門に扱うお店です。お店を構えたのは3年前で、それまではデパートやスーパーなどで販売をしていたそうです。いまは店舗販売と北見市内のお祭りやスーパーでお店を出しているの、そこで見かけたり、買ったことがある方がいるのではないのでしょうか？

お店は、アパートの一階部分を改装してでき、店内は御主人が収集したココロラの雑貨で溢れ、流れているBGMもさることながらアメリカな雰囲気が漂っています。

ドーナツと蒸しぱんはウッド調のショーケースに並べられてあり、選ぶだけでも楽しくて時間を忘れてしまいます。ドーナツも蒸しぱんも常時8種類ほど置いてあります。

ドーナツには、プレーン・チョコ・クリームなどがあります。年代問わずチョコが人気です。お子さんには「カラーチョコ」というカラフルなチョコがかかったドーナツが人気とのことです。

ドーナツすべてに共通して、外側がさくさくで中がしっとりとしていて食べやすかったです。その理由は、一般のドーナツよりも油を控えているとのことでした。ドーナツは油こくて苦手・・・という方でも「一度食べてみる価値あり！」だと思います。

一方、蒸しぱんの人気商品は、あんこ・金時甘納豆・黒糖です。お客さんの中には、あんこ（こし餡）が大好きで一度に何個も買っていられる方がいるそうです。その中でも、取材班一押しは「かぼちゃ」です。佐呂間産のかぼちゃパウダーが生地に練り込まれているので、かぼちゃの甘さと美味しさが口の中に広がります。

また、蒸しぱんは季節限定の商品も出しており、取材時は「さつまいも」でした。さつまいもの餡が中に入っていて、程よい甘さで生地ととても合っていると感じました。もちもち、ふわふわで美味しいのはもちろん、1個いただくだけでお腹一杯になってしまうほどのサイズも魅力のひとつです。

オリーボルさんの蒸しぱんはすべて、卵と牛乳を使用していないというところもアレルギーの方には嬉しいポイントです。ドーナツも蒸しぱんもお土産として買っていかれる方が多く、先方へ大変喜ばれる商品との声を頂いているようです。

URL : <http://www.coco-city.com/hakkaland/bbs/topics.cgi>



美幌町

まいむかん
米夢館
網走郡美幌町鳥里4丁目4-1
TEL.0152-73-5318
定休日/毎週日曜日と木曜日
営業時間/9:00~18:00
店舗前に駐車場あり

お米で夢のあるような幸せを提供できる館でありたい。そう語っていただいたのはごはんソムリエの資格を持っている佐野さん。今回は創業87年の歴史ある米専門店「米夢館」で取り扱っている米粉スイーツをご紹介します。

お米離れが進んでいる現代、田んぼの風景が大好きで、これ以上田んぼを減らしたくない！米が主食の日本人だからこそ、米をもっと身近に楽しんでもらいたいと思い、お米を使ったスイーツにたどり着いたそうです。単に小麦粉を米粉に置きかえたお菓子作りではなく、お米ならではの食感・風味・味わいなどを活かした美味しいお菓子を作りたい想いから、平成8年より販売を開始しました。

米粉とはその名の通りお米を粉末にした食材ですので、小麦粉に比べカロリーが低くアミノ酸のバランスがいいといわれています。米夢館さんのスイーツは全て小麦粉や小麦グルテンを使用していませんので、小麦アレルギーの心配もありません。

もち米を使った和菓子の定番「おはぎ」は、お米を最大限に味わってもらうために餡を中に入れた「さかさおはぎ」という手法で、使っているのは食物繊維の多い赤米や菜膳として食べられていた黒米という古代米を使った珍しいおはぎです。餡の種が毎月替わる「限定おはぎ」が売れ筋商品とのことです。

シフォンケーキを形取り作られた「和風しふおん」は黒米・赤米など種類があり、ホールサイズから一口サイズの物まで多様にありますので、その時々気分やシーンに合わせて選ぶことができます。米粉の特性である、しっとりふわふわのスポンジ生地にもちもちの食感でありながら軽い口当たりが特徴です。お米の種類によって風味や食感に違いがありますので、自分好みの「和風しふおん」を探す楽しみもあります。この他にも「ロールケーキ」など、米粉100%のお菓子も豊富にあります。

お菓子をきっかけにして、普段食べているお米も色々な品種を合わせて、毎日の食卓にちょっとした幸せをプラスしていただければ、と笑顔でお話していたのが印象的でした。

URL : <http://maimukan.com/>



訓子府町

食事処 福よし
常呂郡訓子府町元町37
TEL.0157-47-2057
定休日/毎週日曜日
営業時間/11:00~21:00
駐車場/12~15台完備

昭和を感じさせる老舗食堂の甘味といえば「和風」を思い浮かべるものですが、そんなお店で今回ご紹介するのは、材料にこだわりを持ったスイーツ、プリンです。

お食事処「福よし」さんは、創業65年になる町内でも老舗の食堂です。店内もカウンター席やテーブル席、小上りと宴会等も可能なお店で、ゆったりと食事の時間を過ごせる、そんな空間になっています。五代目店主・砥石さんにお話を聞いてきました。

地元の食材にこだわって作られたプリン「くんねっぷりん」は、2012年5月から販売を開始したそうです。原材料は、細菌の発生率が低く、国内でも一番クオリティーが高いと称されているJAきたみらいの「きたみらい牛乳」と、平飼いで育った訓子府町内の鶏卵、それに地元産のビートから作られた砂糖で、いずれも地産地消を意識したものです。

「くんねっぷりん」の一番の魅力は、やはりなめらかさです。プリンは通常10分~15分ほどで蒸し上がりますが、砥石さんのは、85℃の低温で約1時間かけてゆっくり蒸し上げるそうです。こうすることにより「す」と呼ばれるプリンの中の気泡ができにくくなり、なめらかな仕上がりになるとのことでした。実際にいただいてみると驚くほどなめらかな舌触りでした。中に入っているカラメルビター加減もプリンの味を引き立てていて、何個でも食べられそうなくらい美味しいです。

オリジナルの木箱に入った6個入りセットもありますので、お土産としてもおすすめです。また、プリンに使用している瓶を後日、来店時に返却し、プリンを注文すると1個につき50円引きのサービスも付いています。

福よしさんの「くんねっぷりん」は、木曜日に原料の牛乳が届くため、毎週金曜日と土曜日の2日間だけ「50個限定」となっています。訓子府町民に愛される「くんねっぷりん」を、ぜひ召し上がってみてください。

URL : <https://ja-jp.facebook.com/bungo.toishi>



北見市

ココロスイーツ
cocoro sweet
北見市北進町1丁目13番地22
TEL.0157-33-1680
定休日/毎週木曜日
営業時間/10:00~18:30
店舗裏に駐車場あり

昨年の10月にオープンした、『cocoro sweet』は、北見市の隣にある佐呂間町に本店を構える『かぼちゃん本舗』の北見店です。

佐呂間町といえば、毎年9月にかぼちゃのお祭り「シンデレラ夢」が開催されるなど、日本屈指のかぼちゃの生産地です。

そんなかぼちゃの町で作られた店内の商品は、地元特産のかぼちゃを素材としたものをはじめ、北海道産の原料にこだわり厳選された小麦・卵・グラニュー糖などを使っています。

お店の売れ筋商品の一つは、なんと年間10万本も販売されている『チーズほっこ』です。濃厚でクリーミーなスティックタイプのチーズケーキは、プレーン・チョコ・キャラメル・パンキン・カフェオレ・あずきの6種類の味があります。

普通に常温で食べるのも良いですが、少し凍った状態でアイス

感覚で食べても美味しい、新ジャンルスイーツです。

また、素材であるチーズについてはオーナーのこだわりで、世界的に有名なフランス産キリを使用する贅沢なものに仕上がっています。

もうひとつ紹介する商品は、本店の名前にもなっている『かぼちゃんパイ』です。ほっこりかぼちゃ餡をサクサクのパイ生地で包んだもので、つついもう一個と食べたくなる絶妙な甘さに仕上げている一品です。

こちらのお店では、パイやタルトなど注文を受けてからその場で焼いてくれるサービスも行っておりますので、時間に余裕のある方は、焼きたての食感もお楽しみください。

その他にも、チーズプリン・クランチなどオリジナル商品が多数ありますので、是非お立ち寄りください。

また、この記事を読んで是非食べてみたいと思っているオホーツク管外にお住まいの方に耳よりな情報です。こちらのオーナーは商品のPRにも非常に熱心な方で、年に3~4回は道内で催される食の祭典に出店しております。代表的な出店先としては、札幌市の大通りで毎年催され今年度は200万人が

来場した、食の祭典としては道内最大級の「さっぽろオータムフェスト」です。もしかしたら、次回はあなたの町のイベントに出店しているかもしれないので、詳しくはお店のHPで確認してみてください。

URL : <http://www.kabochanhonpo.com/>

