

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します!
<http://www.scci-net.com>

パティスリー ラネージュ



小坂オーナー・春弥さん夫妻、
先代の弘昭さん・久美子さん夫妻



ネージュ



栄バウム



ホワイトストーン

北海道のおいしい素材を生かした 地域で愛されるケーキ屋さん

白石区本郷通りで25年間愛されてきた「ラネージュ」が、今年9月に栄通に移転・リニューアルオープンした。2代目オーナーの小坂優斗さん夫妻と、小坂さんの両親である先代夫妻の2世代で営むあたためたいお店だ。

ショーケースには、彩り豊かなケーキが常時30種類以上並ぶ。北海道産の原料にこだわりの素材の味を生かしながら、丁寧に作られたケーキは、どこか懐かしくやさしい味わい。

小坂オーナーが横浜にある地元の人に人気の焼菓子の名店で修業を積んだ経験から、地域の人に親しんでもらえるよう「栄クッキー」「ホワイトストーン」など地名にちなんだ商品も作っている。修業時代の思い出の品をアレンジした「栄バウム」は、一層ずつ生地を焼き重ね、特製プラーネをサンドして仕上げる。とても手間がかかるが、そのおいしさから自分の店でも作りたいと決めていたという逸品だ。

看板メニューの一つで店名にもなっている「ネージュ」は、フランス語で「白い」や「雪」の意味。パティシエールでもある春弥夫人の地元・新潟の米粉で作ったふわふわもちもちのスポンジに、カスタードクリームをたっぷり詰め込んだ。表面に振りかけた粉砂糖が雪をイメージしている。

移転前から人気のデコレーションケーキ、似顔絵ケーキも健在。フレッシュな状態で提供するため作り置きはせず、受け取り時間に合わせて作るのがラネージュのこだわりだ。

小坂オーナーは「現在は私が修業時代に作った品を中心に、妻、両親がこれまでやってきたものの、それぞれの良いところを持ち寄っています。小さいお子さまからご年配の方まで楽しんでもらえる店にしたいです」と話す。

多くの人に気軽に食べてもらいたいとの思いから、価格設定もリーズナブル。小坂オーナー自慢の焼菓子詰め合わせは、これからの時季、年末年始の土産などにもおすすめ。

「お客さまと会話をして、ご希望に応えられる品作りをしていきたいと思っています。デコレーションのデザインや、贈るシチュエーション、アレルギーなど、何でもご相談ください。」

Information



住 札幌市白石区栄通19丁目3-2

☎ 011-595-8111

休 水曜日

営 10:00~19:00

☎ 3台

Instagram: @laneige.sapporo

