

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紹介します！

<https://c-shinsengumi.jp/>

vol.166

今回のお店

あんと茶と

「日本一の豆」と「日本一のお茶」が生み出す
あなただけの至福のひとときを

北海道の肥沃な大地と寒暖差が育んだ豆を使った和菓子と、日本屈指のお茶どころ静岡のお茶を一緒に楽しめる和カフェ「あんと茶と」。昨年5月にオープンしたこちらのカフェは、北海道でも知る人が少ない地豆の食文化を静岡の選りすぐりのお茶と一緒に味わっていただきたいという思いから生まれた。

店名にもあるように、一番のこだわりは、「豆」と「お茶」。和菓子には、北海道の農家の方々が土地の味として守り続けてきた希少な在来種の豆、「地豆」を使用。それと相性抜群のお茶を静岡県有数の名産地から選び抜き、常時5種類を取りそろえている。

一番人気の和菓子は、きんつば。中でも衣に氷餅を使用した「揚げきんつば」は、当店でしか味わえないオリジナルの和菓子である。また、季節ごとに新商品が一つ追加されて、お茶もその商品に合うものに入れ替わる。同じ茶葉でも入れる温度や抽出する時間

によって味わいが全く異なるため、店舗の日本茶インストラクターを中心に試飲に試飲を重ね、その時で一番のペアリングをお客さまに提供しているのも大きな魅力の一つだ。

お店で提供されるお菓子は、全て手作り。豆を水に漬けるところから全てスタッフが手作業で行っている。自然素材で構成された、シンプルで美しい空間の店内で、作りたてのお菓子と入れたてのお茶の一杯で感じる至福のひとときを、ぜひ体験してほしい。

「ここに来れば、北海道の美味しいお豆と一緒に相性の良いお茶が飲めるということをより多くの方に知っていただき、札幌の中で存在感を発揮できるお店になっていけたらと思います。今後はイベント、催事への出店にも力を入れ、皆さまの目に触れる機会を増やしていきたいです。そして『あんと茶と』を通じて、日本茶のおいしさ、奥深さを体感し、ご自宅でも気軽にお茶を楽しむ方が増え

てくれたら、うれしく思います」
(あんと茶と 山本歩佳氏)



揚げきんつば (左から、あずき、ゆず、抹茶)



シンプルで美しい店内



夏の新メニュー あんみつ豆のジュレ (抹茶)



アフタヌーンティーセット

Information

住 札幌市中央区南3条西2丁目6-2KT3条ビル1F
TEL 011-351-6395
URL <https://antochato.com/>

休 不定休
営 カフェ/11:00~17:00 (L.O.16:30)
ショップ/11:00~18:00

