特集

スイートポテト VS モンブラン

秋のスイーツと言えば真っ先に思い出すのは…モンブランとスイートポテト！
さて、あなたならどちらを食べたい？もちろん両方!?今回は各店のケーキ職人が自信を持って作り上げるオリジナルのモンブランとスイートポテトを取り上げました♪
栗やさつま芋の自然の甘さ、そして生クリームとのハーモニーを楽しんでください！

菓子工房 とるて

モンブラン 1個 273円（税込）

手作りバースデーケーキで有名な菓子工房『とるて』から、自信を持ってモンブランをご紹介！
自家製タルトにチョコレートをコーティング。薄くスポンジ生地を敷き詰め、その上にカスタードクリーム、生クリームをのせ、ラストはお待たせのマロンペーストを飾り付け♪チョコレートコーティングがタルトのサクサク感を守ってくれます。流石だなぁ～♥
マロンペーストはやさしい栗の香りがふんわり広がり、「もう秋だな～」と、ひとり哀愁にふけり、夏の終わりを感じます…。
それぞれの素材がうまくミックスされているので一気にがぶりと食べてもOK。マロンペートからそれぞれの味を楽しんで最後にタルトをサクッと食べてもOK。お好みでどうぞ！
また、10月からスイートポテトパイ（168円税込）も販売するのでお楽しみに♪
10月以降の『とるて』ではスイートポテトVSモンブランが気に楽しめます！

菓子工房 とるて
登別市美園町2丁目28-5
営業時間 9：00～20：00
（日曜・祝祭日は18：00まで）
定休日 月1～2回の不定休
電話 0143-87-0534
URL http://ameblo.jp/torute2572/

洋菓子の店 フリヤン

カボチャのモンブラン 1個 250円

水元町で洋菓子店といえば、洋菓子の店『フリヤン』♪
オーナーの川上さんが作るのは栗のモンブランと、こちらも秋の味覚かぼちゃを使ったモンブラン。どちらもオススメですが、今回はかぼちゃのモンブランをご紹介しちゃいます！
発売当初は秋の期間限定販売でしたが、お客様のリクエストに応えてオールシーズンで販売する事になった人気商品♪素材を活かすケーキ作りを得意とする川上さんこだわりのかぼちゃは、徳島県産のみやこかぼちゃ。ほど良い甘さに調合されたペーストは、甘みの中にほんのりかぼちゃの味わいが感じられます。甘いものが苦手な方にもオススメです。
人気のスイートポテトもそろそろ店頭に並ぶ時期。市場に良い物が無ければ作らないので、店頭に運よく並んでいれば、迷わず購入をお勧めします！秋の実りを『フリヤン』で満喫して下さい♪

洋菓子の店 フリヤン
室蘭市水元町12-2
営業時間 9：00～20：30
定休日 無休
電話 0143-44-0536

菓子工房 モンパリ

スイートポテトは計り売りです。
100gに付210円
（1本は約300g 約630円）

ホッコリするまでお芋を焼いて、それを丁寧にほぐして裏ごし。皮の上にカスタードを敷いてお芋と合わせ作っていく、ひとつひとつに手間ヒマかけたこだわりの逸品！
お芋は仕入れたその時により水分量が違うので、その都度配合を変えて納得のいくスイートポテトをお客様にお届けできるよう心がけています！
常連客からはこの季節になると、いつ店頭に出るの？とお問い合わせが殺到！お芋とカスタードの甘さのバランス&なめらかさを味わうとリピート間違いなし！
又、昔ながらの製法とこだわりの和栗を使ったモンブランもイチオシ！こちらも午前中に売り切れることがあるので早めに行かなくちゃ！
心の癒やし、お土産にもぜひどうぞ♪

モンブラン 280円

菓子工房 モンパリ
室蘭市御前水町1丁目13-22
営業時間：月～金10:00～19:00
土日祝10:00～18:00
定休日：火曜日
電話 0143-23-7765

いつも常連客でいっぱいの『モンパリ』。スイートポテトのこだわりをご紹介！
お芋は、徳島県産ホックホクで甘みのある「鳴門金時」を使用し、いつも常連客でいっぱいの『モンパリ』。スイートポテトのこだわりをご紹介！

西洋亭

モンブラン 294円

登別市新生町の住宅街にある、オレンジ色のかわいいケーキ屋さん『西洋亭』。
お店に入ると甘い香りで、「もう全部ちょうだい！」って気持ちになるお店です♪
ケーキの他にも焼き菓子・チョコレートなど、とにかく種類が豊富！全てを紹介したいところだけど、今回は涙をのんでひとつだけチョイス！秋の定番スイーツ『モンブラン』♪
フランス語で「白い山」を意味するその名の通り、土台にはふわふわに焼き上げたスポンジ生地、その上に栗をたっぷりと使った餡を丁寧に山のように積み上げて仕上げました。
ケーキは甘すぎず、少し小さめサイズでとても食べやすいので、何個でも手が伸びてしまいそう…誘惑に心が動く女子心…！（体重は大丈夫かな!?）
モンブランの他、栗の入ったマロンパイ、ひと口サイズのスイートポテトも大人気です。2階には喫茶ルームもありますよ♪

すいーとぽてと 147円

西洋亭
登別市新生町3-6-19
営業時間 菓子売場10:00～19:00
喫　茶10:00～18:00
日・祝17:00まで
定休日 月曜日、不定休/ 1日
電　話 0143-87-1310

㈱わかさいも本舗 登別支店

スイートポテト1本 399円

毎年たくさんのお客様が発売を心待ちにしている『わかさいも』の「スイートポテト」。
さつまいもの自然な甘さと美味しさをそのままに、生クリームをたっぷり使用して本当にスイートなスイートポテト！
「今年は更になめらかな食感となり、いっそう美味しくご提供させていただいております」とのことで、自信満々の様子…これはいただくのが楽しみです～♪
さっそく試食をひと口…皮つきなのでさつまいもそのままを食べている感じ♪口の中でなめらかな食感と甘さが広がります。甘さがスッキリしているので男性でもペロッといけちゃいそうです！
家族の団らんはもちろんの事、友人が集まっての茶話会もスイートポテトで『笑顔』になること間違いなし！
…おぉっ、恋人同士を忘れていました…言うまでもありませんね（笑）。
年齢問わず大人気の『わかさいも』のスイートポテト、秋を感じてみませんか。

㈱わかさいも本舗 登別支店
登別市若山町2-29-3
営業時間 9:00～21:00
定休日 年中無休（元旦のみ休み）
電　話 0143-85-4110

つるや製菓

モンブラン 1個 280円（税込）

今年もおいしい秋の味覚「栗」の季節がやって来ました～♪
栗といえばやっぱりモンブラン！ってことで私がお邪魔したのは伊達の『つるや製菓』。
店長さんにお話を伺っていると、突然「ところでモンブランってどういう意味か知ってる？」と逆質問。普通に「山ですよね～」と単純な私（笑）。「栗をたっぷり使って山の形に似せて作ったからモンブラン。もちろんアルプス山脈のモンブランで、フランス語で「白い山」を意味する。」ふぅ～ん、なるほどぉ!!
つるや製菓のモンブランは、カップケーキ型のスポンジにフレッシュ生クリームをON！そして二段にサンドしたバター生地を生クリームでぬり包み、全体を更に包むようにうぐいす状に自家製栗餡モンブランを搾り出し、甘露煮の栗をのせて完成♪
おいしい秋の味覚「栗」を「つるや製菓」で堪能しましょう！

スイートポテト 1個 145円（税込）

つるや製菓
伊達市舟岡町176-1
営業時間 8:30～19:00
定休日 無休
電　話 0142-25-1001