



# 新店見 新拝見

まちの元気、営業中！  
恵庭駅近くに待望の洋菓子店



オーナー パティシエ  
しもで まさのり  
下出 昌鑑さん

口に広がる優しい味わい  
親しまれる店に

恵庭のお客様は実に優しいですね。まるで店の誕生を待っていたようにご来店いただき、感謝の気持ちでいっぱいです。

私の実家は札幌の老舗洋菓子店「パールモンドール」です。三代目を継いで伝統を守る道もありましたが、やってみたくことがほとんどあふれ、新しい店を開くことにしました。

パティシエを志したのは、大学を卒業した23歳からです。最初に東京や兵庫の店で修業をさせていただきましたが、同じ歳の先輩はすでに経験5年のベテラン。私は材料の名前さえ分かんず戸惑いの連続でした。「これではだめだ」と思い、むさぼるように本を読み、有名シェフの講習会や勉強会に参加して、分からないことは何でも質問しました。やがて店長を任せられ、接客の大切さ、お客様の気持ちをとれだけ汲み取った商品を創りあげることが重要なのだと分かりました。それからですね、「召し上がった人が、思わず優しい顔になるお菓子を創り続けたい」と心底思ったのは。店名は、そんな思いを込めて「パティスリーよつばのクローバー」と名付け、開店日も「4月8日(よつば)」にしましたんですよ。

人とのつながりを大切に  
お客様の声から新作誕生

店頭でお客様と会話をするのが楽しみです。お客様の声から、フワッと生きた食感の「いちごのオムレット」が生まれました。ご要望を伺いながら新作をどんどん創るつもりです。これからは、夏季限定で、旬の桃を丸ごと使い、種をくり抜いてたっぶりのクリームを詰めた「もものケーキ」も販売予定です。

私の店づくりのポイントは、お客様だけでなく、一緒に働くスタッフや材料を提供してくださる生産者や業者の皆さんとのつながりを大切にすること。つながりの先に、語らうカフェが誕生し、チョコレートやパンづくりも始まるかもしれません。さまざまな出会いからどんな新作が生まれるか、私自身が楽しみです。将来は、創る仲間が夢を持って長く働けるように、お菓子の学校を作りたいと思っています。

## 私にとってのシゴト

小樽商大時代は、サッカーでボランティアのポジションを任されていました。チームのバランスをとる守備の中盤選手です。派手さはないけれど、誰かのために心を込めて働き続けるところは、パティシエも同じだと思いますね。充実した毎日です。



これからの季節に  
びったりな  
8種類のゼリー

## 1 オシ どこまでもフワフワ ロールケーキ



バターを使わず、フワフワした美味しさを最大限に引き出した「ロールケーキ」(1本900円)です。他に、サクサクのクッキーをシュー生地のにせ、たっぷりのカスタードクリームを入れた「よつばシュー」(150円)や口の中でとろける「よつばプリン」(260円)、さわやかな甘さのソフトクリーム(260円)も好評をいただいております。

## 2 オシ 店内は、清潔で心安らく雰囲気

店内は、白を基調に「よつばクローバー」の若草色をアクセントに取り入れ、清潔で心安らく雰囲気づくりを心がけました。フレッシュケーキに添える生クリームの絞り方も、お店づくりに合わせて柔らかな曲線に仕上げています。

## 3 オシ 暑い季節に、8種類のゼリー

果物の美味しさや香りを是非味わっていただけるように「アンズ」「ラズベリー」「バラの花」「イチゴ」など7種類のジャム(1瓶800円)と、暑い季節にびったりの「もも」「サクランボ」「マンゴー」「うめ」など8種類のゼリー(1個300円)をご用意しました。帰省時のお土産にもご利用ください。

思わず微笑む  
小さな幸せ届けたい

パティスリー よつばのクローバー

新しいお店の特徴やオススメを紹介し、まちの元気を応援するこの企画。今回は、恵庭駅近くにオープンし、早くも人気を集めている「パティスリーよつばのクローバー」を訪ね、優しい味わいを創り出す下出オーナーパティシエにお話を伺いました。



### パティスリー よつばのクローバー

- 住所 恵庭市黄金中央2丁目1-7 恵友ビル1F
- 電話 0123-33-9608
- 営業時間 9:30~19:00
- 定休日 水曜日
- P/5台
- http://yotsubasweets.com/