

第7章 スイーツ

和田 鮎奈

7.1 洋菓子

7.1.1 LeTAo

寿スピリッツの前身である寿製菓が1996年に廃業寸前だった千歳市のチョコレート工場を買収したのが始まりである。当初は千歳空港内での販売を主力と考えていたが、観光地として注目されていた小樽市に販売店舗を置く戦略に変更し、ルタオ本店の建物を表すフランス語で「小樽の親愛なる塔」を意味する「La Tour Amitie Otaru」の頭文字を、小樽の地名に愛着を込めてアレンジし「ルタオ」と名付けている。

1998年に小樽のメルヘン交差点に開店した。主力のチョコレートを始め、ケーキなどの洋菓子類を取り揃えている。中でもチーズケーキのドゥーブル・フロマージュは大ヒットし、ルタオの名を全国に知らしめることになる。全国のデパートにも催事で出店しており、その味を楽しむことができるほか、通信販売にも乗り出している。

2007年には、千歳市にも大規模な店舗「ドレモルタオ」を開店するなど勢いは止まらず、寿スピリッツの2010年3月決算では営業利益の74%をケイシイシイが占め、グループの稼ぎ頭に成長している。

図 7-1 ルタオ本店



出所：小樽観光「樽樽源」HP

7.1.1.1 店舗概要

表 7-1 小樽店舗の概要

開店日	店名	詳細
1998 年	本店	1F がスイーツショップ、2F がカフェ、3F が展望室の構成となっている。
2006 年 11 月 1 日	ルタオ ル ショコラ	チョコレート専門店。
2008 年 7 月 18 日	ルタオプラス	テイクアウト専門店「クレームグラッセ」を併設している。
2008 年 9 月 21 日	ルタオ チーズケーキ ラボ	チーズケーキ専門店。
2009 年 6 月 5 日	エキモルタオ	小樽駅前の利便性を活かしている。
2011 年 5 月 16 日	パトス	ルタオ最大級の店舗。

		1F がベーカリー工房、ケーキ工房、カフェテリア、ケーキショップ、2F がオープンキッチンを併設したカフェの構成となっている。
--	--	---

筆者作成

表 7-2 千歳エリア

開店日	店名	詳細
2007 年 8 月 9 日	ドレモルタオ	ルタオでは最大の店舗となっている。「ルタオショップ棟」「カフェ（Cafemot LeTAO）棟」「ベーカリー（Panmot LeTAO）棟」から構成される。
	新千歳空港ショッピングワールド	空港ターミナルビルの 2F に展開されている。 三越新千歳空港店・センカ店・北海道百貨<耕人舎>スイーツ店の 3 店舗がある。

筆者作成

表 7-3 デパート・ショッピングモール内の店舗

パティスリールタオ	大丸札幌店 B1F
札幌三越店 B2F	アマイワナ ルタオスイーツカフェ札幌
ルタオ大丸札幌店	札幌三越大通別館 2F

筆者作成

上記店舗の他、函館空港内売店「ポルックス」や、旭川空港内売店でもルタオの商品を販売している。

図 7-2 ドゥーブル・フロマージュ

7.1.1.2 ドゥーブル・フロマージュ

●ドゥーブル・フロマージュの歩み

北海道・小樽にルタオが誕生した 1998 年、ドゥーブル・フロマージュも産声をあげた。酪農王国・北海道のお菓子屋にふさわしい、チーズケーキを作ろう——そんな思いから生まれたのが、バイクドクリームチーズとマスカルポー



出所：47CLUB HP

ネのレアチーズの 2 層仕立てという手の込んだチーズケーキである。チーズのパッケージを思わせる丸い経木の箱に入った愛らしいケーキは、小樽を訪れる観光客や道外の北海道物産展などで徐々に評判を集めていった。そしてドゥーブル・フロマージュのファンは全国に拡大しつづけ、いまや北海道を代表するスイーツのひとつとして人気を誇っている。

●おいしさの秘密は厳選素材にあり

2 種のチーズが奏でる風味豊かな二重奏こそ、ドゥーブル・フロマージュの魅力である。チーズの個性をダイレクトに味わうケーキだからこそ、素材そのもののクオリティには妥協を許さない。北海道の大地が育んだ生クリームや元気な卵や、ベイクドクリームチーズとコクのあるイタリア産マスカルポーネチーズを使ったレアチーズ——これらが口の中になめらかにとけあい、軽やかに響きあう恍惚は、ドゥーブル・フロマージュを食べた人なら、きっと分かることだろう。

●進化しつづけるドゥーブル・バリエーション

ドゥーブル・フロマージュのファンには、何度も注文をするリピーターがたくさんいる。その理由は、食べ飽きしないプレーンな味わいもさることながら、バリエーションの楽しさにもある。香り高いカカオを使ったほろ苦さが大人に人気のショコラドゥーブル、そして旬の食材を使った季節限定ドゥーブルなどがある。春はイチゴ、夏はメロンやマンゴー、秋はカボチャ、冬はリンゴ……四季折々の味わいを楽しみに、1 年前から発売を待ちわびる人も少なくない。

7.1.2 あまとう

洋菓子喫茶のあまとうは、1929 年に食堂とばんじゅうの店として現在地で創業した。当時はコーヒー 10 銭、ラーメン 20 銭、お寿司が 50 銭で 80 品目を超える品揃えになっている。

戦火を潜り抜け、その後洋菓子専門店になり、1960 年に発売した「クリームぜんざい」「マロンコロン」は現在に至っても人気商品として全国の人々に好評である。

最高の素材にこだわり、手作りにこだわり、極力無添加にこだわることをあまとうのモットーとし、常に感謝の気持ちを忘れず、小樽にくてはならない存在感のある洋菓子、喫茶店を目指している。

経営理念は「継続は力なり」である。2006 年に小樽運河ターミナル店、小樽駅キヨスク店、2010 年にあまとう札幌大通店をオープンした。

図 7-3 あまとう運河店



出所：あまとう公式 HP

7.1.2.1 商品

クッキー・焼き菓子としてはマロンコロン、運河の月、小樽スイート通り、小樽じゃがタルト、アーモンドフロランタンがある。

ケーキとしてはいちごホワイトチョコロール、小樽チーズバームクーヘン、白いプリン、ミルフィーユ、アップルパイ、ロールケーキ（プレーン、ココア、ゆず）がある。

アイスクリームとしてはクリームぜんざい、チョコレートパフェ、ゆず茶クリーム、バニラクリーム、ブルーベリークリームがある。

図 7-4 マロンコロン



出所：あまとう公式 HP

表 7-4 あまとうの店舗

開店日	店舗名
1929 年 1 月	本店
2006 年 7 月 19 日	運河店オープン
2007 年 10 月 24 日	札幌初出店（丸井今井大通り館地下 2F）
2010 年 5 月 6 日	札幌大通り店

筆者作成

その他にも小樽駅内キヨスク店、北海道どさんこプラザ札幌店（北口）、スーベニアキヨスク札幌西店（西口スーベニアキヨスク）、スーベニアキヨスク札幌東店（東口スーベニアキヨスク）、スーベニアキヨスク札幌中店（スイートステーション）、新千歳空港でも販売を実施している。

7.2 アイスクリーム

7.2.1 北のアイスクリーム屋さん

7.2.1.1 概要

北のアイスクリーム屋さんは 1892 年の木骨石造倉庫で「小樽市指定歴史的建造物」に指定されている非常に珍しいアイスクリーム専門店で、小学校の修学旅行の際には多くの小学生が訪れるという人気のお店である。

図 7-5 北のアイスクリーム屋さん



撮影：筆者撮影

7.2.1.2 メニュー

北海道バニラ、北海道いちごミルク、北海道ミルク 北海道生キャラメル、北海道クリームチーズ、北海道かぼちゃ、北海道マスクメロン、北海道ジャガバター、北海道ビール、北海道ワイン、抹茶、ベルギーチョコレート、黒ゴマ、マンゴー、ラムネ、マロンミルク、むらさきいも、ホワイトピーチ、ラフランス、ティラミス、ロイヤルミルクティ、ブルーベリーヨーグルト、杏仁、柚子、アップルパイ、塩アイス、海洋性コラーゲン、コエンザイム Q10、バラ 納豆、かに、うに、イカスミ、わさびなど、定番メニューから変わったメニューまで多くの種類を取り扱っている。

7.2.1.3 オンラインショップ

北のアイスクリーム屋さんでは、何を食べたら良いかわからない人のためにセレクトしたギフトセットを通販用に用意している。12個で1セットになっている。

7.2.2 アイスクリームパーラー美園

大正時代、小樽は北海道の代表的な商業港として活気にあふれていた。1919年、国際的でグルメ指向も強かった小樽の街で、アイスクリームパーラー美園の創業者、漆谷勝太郎は、北海道で初めてのアイスクリームを製造し販売を開始した。美園のアイスクリームは、吟味を極めたフレッシュな牛乳、卵、クリーム、果実、蜂蜜を原料にしており、そのさわやかな独特の風味は、大正ロマン時代から現在に至るまで懐かしの手造りの味として小樽の人々に親しまれ続けている。

図 7-6 アイスクリームパーラー美園



出所：goo グルメ&料理 HP

7.2.2.1 メニュー

アイスクリーム、クリームソフト、クリームぜんざい、プリンパフェ（一日 33 個限定）、クリームパフェ、バナナパフェ、チョコレートパフェ、ヨーグルトパフェ、フルーツパフェ、ナタデココアイスクレープ、クレープ（イチゴ・チョコ）、フルーツカクテル、アイスクレープ、ジェラートコーンカフェ、七色アイスクリームソーダ（メロン・イチゴ・ブルーベリーなど）、抹茶パフェ、チョコバナナクレープ、ソフト（モカ・メロン・いちご）などが置かれている。

図 7-7 抹茶フロート&コーヒーフロート



出所：アイスクリームパーラー美園公式 HP

表 7-5 その他のメニュー

おすすめメニュー	抹茶フロート、コーヒーフロート
季節のメニュー	ストロベリーパフェ(2～7月) 美園特製なべやきうどん(秋～春)
夏季限定メニュー	キウイパフェ コーヒーゼリーパフェ

筆者作成

7.3 和菓子

7.3.1 新倉屋

新倉屋は明治 1895 年 11 月に丸サ大阪屋として小樽市内妙見川畔に創立した。当時は食料品雑貨商として米、味噌、醤油等を扱っていた。1936 年頃から花園だんごを製造販売し始めた。1945 年に新倉屋と改称し、夏場はアイスクャンディー、冬場はだんご餅菓子を商う。

1988 年 7 月には菓子匠新倉屋として、だんご屋から菓子屋に転進した。

新倉屋は 2011 年、創業 116 年を迎える。小樽の地で生まれ小樽の人々に愛され育てられ今日に至っている。

新倉屋の使命は、ふるさとの味を忘れず、「温故知新」・「創業の志」を忘れず、地域に根差した菓子屋であり続けることである。

図 7-8 花園本店



出所：新倉屋公式 HP

図 7-9 花園だんご



出所：新倉屋公式 HP

7.3.1.1 小樽名物 花園だんご

小樽の代表的名物として親しまれている。黒あん、白あん、抹茶あん、胡麻、醤油の 5 種類がある。

＜小樽名物 花園だんご＞は小樽だけにしかないだんごで、あんの付け方は先代社長、新倉慎太郎が考案した山型一刀流であり、弧を描いた流線形は、他ではまねられない独特のものである。

1955 年には全国菓子観光大博覧会（高松）にて最高賞を受賞した。

あんの風味、胡麻だんごの胡麻の美味しさは絶品である。

表 7-5 新倉屋の店舗

開店日	店舗名
1895 年	本店
1972 年	駅前店
1976 年 4 月	小樽駅前第二ビル長崎屋店
1988 年 7 月	総本舗

筆者作成

7.3.2 桑田屋

桑田屋は伝統の味を守りつつ、味・健康にこだわっている。有名な商品は「ぱんじゅう」と呼ばれるお菓子である。パンがまだ高価な食べ物ところに登場したパンのような饅頭は、西洋文化への憧れとともに人気となり、人々の生活に定着していった。小樽の歴史とともに歩んできた「ぱんじゅう」を残していきたい想いで、現在の店舗（小樽歴史的建造物内）で営業している。

7.3.2.1 ぱんじゅう

ぱんじゅうとは、小樽市内で作られてきたたこ焼き大のおやきのことである。桑田屋のぱんじゅうは、昔ながらの「こしあん」のぱんじゅうで庶民的な味を復活させ、メディアにもとりあげられている。

一口サイズで女性にも人気がある。クリームやチョコレート味もあるので、子供にも人気である。

さらに、桑田屋のぱんじゅうは「マイナス水素イオン」入りである。桑田屋のぱんじゅう全てに「食用サンゴカルシウム」という海にいるサンゴを焼いてサンゴカルシウム粉にしたものを入れている。サンゴカルシウム粉を口に入れると体内の水分と反応し、30～40 分後には「マイナス水素イオン」が発生する。

図 7-10 ぱんじゅう



出所：グルメ Walker 北海道

参照 HP

・ LeTAO 公式 HP

<http://www.letao.jp/index.shtml>

- ・ ウィキペディア

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%AB%E3%82%BF%E3%82%AA>

- ・ あまとう公式 HP

<http://otaru-amato.com/index.html>

- ・ 北のアイスクリーム屋さん公式 HP

<http://www.kitanoice.com/>

- ・ アイスクリームパーラー美園公式 HP

<http://www.misono-ice.com/toppage.html>

- ・ 新倉屋公式 HP

<http://www.niikuraya.com/>

- ・ 桑田屋公式 HP

<http://www.kuwataya.jp/>