

ひがしくひとめぐり 東区ではたらく人

道内初の“角食”専門店 一角食LABO 店舗スタッフ 秋山かおりさん

— 角食LABO —



おすすめ商品ベスト3



札幌市東区東苗穂10条2丁目19-20
TEL.011-791-2115
営業時間 10:00~16:00
(土曜は9:00~12:30)
定休日 日曜・祝日
<http://ariadne-gr.com>

地元で愛されて30年 — 鐘巴留久 —

ゼネラルマネージャー 谷村 裕子さん



平成29年に創業30周年を迎えたまちのケーキ屋さん。店主は菓子職人として大手菓子店で経験を積んだだけあり、その味は親子2代で買いに来る常連客がいるほど確かなものです。「札幌黄」のタマネギを使ったフロマージュをはじめ、店を代表するロールケーキは季節限定を含めると約30種類あります。15歳の頃には自作のケーキを家族や友達に食べてもらうのが大好きだった谷村裕子さん。地元や物産展で訪れる全国の人々に喜んでもらえるスイーツ作りに励んでいます。

「デコレーションのアイディアは夢の中や、美しい景色を観ると浮かんできます」という谷村さん。これからもおいしいスイーツを人々に届けていきたいそうです。



札幌市東区北38条東2丁目2-21
TEL. 011-741-8204
営業時間 9:00~20:00
定休日 無休
<http://www.belle-parc.jp>



おすすめ商品ベスト3

小樽製パンが東区東苗穂に工場を構えたのは昭和40年のことで、東区・西区・手稲区の学校給食用の角食を製造するのが目的でした。小樽製パンが展開する「角食LABO」は平成26年に北海道初の角食専門店として誕生し、道産小麦の特性を生かした個性的な角食を販売。同社の専門技術とおいしい角食を追求する思いを味わうことができます。

店舗スタッフとして働く東区在住の秋山かおりさんは働く前はクリームパンがお気に入りでしたが、働くようになつてからは改めて同店の角食のおいしさを知つたそうです。

毎日、お客様と接する秋山さん。焼きたてのパンのよう温かく接し、おいしいパンを食べた時のような笑顔で、もつと地域に愛される店にしたいと考えています。

小樽製パンが東区東苗穂に工場を構えたのは昭和40年のことで、東区・西区・手稲区の学校給食用の角食を製造するのが目的でした。小樽製パンが展開する「角食LABO」は平成26年に北海道初の角食専門店として誕生し、道産小麦の特性を生かした個性的な角食を販売。同社の専門技術とおいしい角食を追求する思いを味わうことができます。

店舗スタッフとして働く東区在住の秋山かおりさんは働く前はクリームパンがお気に入りでしたが、働くようになつてからは改めて同店の角食のおいしさを知つたそうです。



札幌市東区東苗穂10条2丁目19-20
TEL.011-791-2115
営業時間 10:00~16:00
(土曜は9:00~12:30)
定休日 日曜・祝日
<http://ariadne-gr.com>