

新商品のカマンベールチーズ
ケーキが好評な更別村の
「お菓子のニヤマオーナ

今井 良幸さん

中札内村のチーズ工房「十勝プロ
マージュ」と共同開発した「OWマ
ンベールチーズケーキ」が好評。発
売後、7月半で千個が売れ、「予想
以上の販売です」と喜ぶ。

み、表面全体を薄く生クリームで覆っ
た。ムースは「十勝産フロマージュ」
のカマンベールチーズ2個を詰め、
十勝産牛乳、更別村産卵黄、地元
の素材を使用した。個1,200円。
「カマンベールチーズ独特の癖が出ず
きないし、それでいて風味も楽しめ
るよ」と大満足したと話す。

二〇〇四年に菓子職人の修業をして
いた札幌から更別の更別に戻り、同年
五月、創業者お母の西山良美さんか
ら店を継いだ。二代目として二年、「菓
子作りの面白さや味を楽しむ」に

地元の人が自慢できる店に

十勝人

つり出ると、誰かには時代や
地域によって人々の求める商品が違っ
てくる」といふ、評判の菓子店
がある。それは、更別や札幌、旭川な
ど道内各地に足を延ばして研究する。
「十勝を語れたら、地元に住むが
自慢できるやうな菓子店になりたい」
と決める。村内で最も有名な
（と）と入替り。二十九歳、店の開
業時間は午前九時～午後七時。日曜
定休。☎055-522-2006。
（内口通）



「カマンベールチーズケーキはフレンチ、ベクトタイプも手掛けた」