

クロワッサンで朝食を

公開記念

はじめてのパリ もうひとつの人生に出逢う
ふたりの女性の物語

フリーダのクロワッサンを探して~

老婦人フリーダの毎朝の食事は「クロワッサンと紅茶」。
クロワッサンを毎朝いただくことで大切な1日がはじまります。
映画のあととはそんなフリーダのクロワッサン、さがしていませんか？
あなたのみつけたクロワッサン、きっと映画のようにフリーダ
(ジャンヌ・モロー)の満足気な笑みが待っていることでしょう。
札幌市内お散歩気分でお出かけください。

Quatre Feuilles カトルフィユ



テーマは「パリの香り」
発酵バターを100%使用し、濃厚な香りを楽しませながらも
あっさりしてはいるので紅茶やショパンにも相性◎
4日間手間と暇を惜しまずかた職人の味を感じる
クロワッサンです。



Quatre Feuilles (カトルフィユ)

札幌市中央区南3条3番21丁目1-6

[TEL] 011-688-6246

[営業時間] 11:00~19:00 [定休日] 月・火

[HP] <http://4f.dearest.net/>

Kokopelli ココペイ



仏人総料理長がこのクロワッサンを愛したのは、
香りとアロマが彼らの母国の風景を強烈に
呼び起こしたから。
歴史が作り上げた伝統の味わいを、
深い記憶とともに刻みつけてください。

Kokopelli (ココペイ)

札幌市中央区北7条西18丁目4-10

[TEL] 011-887-8118

[営業時間] 9:00~18:00 (売場休業期間あり) [営業日] 火~土

[HP] <http://www.kokopelli-bread.com>

coron コロン



北海道産小麦100%の「クロワッサン coron」
を作る上で、欠かせないのは、
赤井川村の山中牧場の牛乳と、その牛乳で作る
バターです。
素材の味を最大限に活かした自信作です。



coron (コロン)

札幌市中央区北2条東3丁目2-4prod.23-1F

[営業時間] 9:00~18:30 [定休日] 火曜・年末年始

[TEL] 011-221-5566

[HP] <http://www.coron-pan.com/>



TenderHeart テンダーハート



「全地産地消」と「添加物や保存料等は必要最小限」を心掛け、
全て北海道産小麦100%・1人前入の「テンダーハート」は、
外はサクサク中はふわふわとシフォンパンの如く、チーズや
ウィナーを巻いた食卓系、自家製スタードを挟んだスイーツ系
まで各種ご利用しております

TenderHeart (テンダーハート)

中央区南13条西6丁目4-10パークゾーン1階

[TEL] 011-300-9683 (くらわかん)

[営業時間] 朝7:30~ なくなりだい閉店

[定休日] 日曜日・月曜日・祝日

[HP] <http://tender-heart.net/>

DOLCE VITA ドルチェヴィータ

道産小麦の【はるゆたか】と
酸酵バターをふんだんに使って焼き上げた
サクッとジューシーなお菓子屋さんの
クロワッサンです。



DOLCE VITA (ドルチェヴィータ)

札幌市清田区美しが丘2条2丁目9-10

[営業時間] AM10:00~PM7:30

(水曜) AM10:00~PM6:00

[定休日] 不定休 [HP] <http://dolcevita.saprip/>



boulangerie Paume ブランジェリー ポーム

当店イチオシのクロワッサンは、ミネラル・植物繊維などの
栄養素に富んでいる道産「石臼全粒粉」と発酵バターを使用
しています。石臼特有の味わい、小麦の「バター」の風味を楽しみ
ながら、パリッサクの食感をぜひご賞味くださいませ！

boulangerie Paume (ブランジェリー ポーム)

【新川店】札幌市北区新川4条4丁目1-65 山ビル1F

[営業時間] 9:00~19:00 [定休日] 毎週火曜日

[TEL] 011-764-3039 [HP] <http://paume2012.web.fc2.com/>

【南3条店】中央区南3条西7丁目Kaku imagination 1F

[営業時間] 11:00~19:00 [定休日] 毎週火曜日 [TEL] 011-231-0024

【丸井今井店】中央区南1条西2丁目11丸井今井ビル地下2階

[営業時間] 10:00~20:00 (※日曜日は18:30まで)

[定休日] 不定休 (丸井今井休業日) [TEL] 011-205-2067



※写真裏は新川店

boulangerie Paume

Boulangerie La Fontaine de Lourdes

ブランジェリー ラ・フォンテーヌ・ドゥ・ルルド

ルヴァン・天然酵母を使用したクロワッサン。
北海道産発酵バターの風味も豊かな仕上がりです。
美しく仕上がった層も、自慢のクロワッサンです。
表面はパリッ、中はしっとりした食感を、
お楽しみ下さい。



Boulangerie La Fontaine de Lourdes

Boulangerie La Fontaine de Lourdes

(ブランジェリー ラ・フォンテーヌ・ドゥ・ルルド)

札幌市中央区宮の森4条12丁目10-1

[TEL] 011-616-2320 平日10:00~18:00 / 土・日・祝日 8:30~18:00

[定休日] 火曜・水曜 [HP] <http://mijanomori-lourdes.com/>

Moulin de la Galette ムーランド・ギャレット



こんがり黄金色に焼いたクロワッサンの表面はサクサクとして、
半分に割るとモチモチ弾力のある中身が現れ、口の中に入れると
バターの香りがいっぱい広がります。サクッと香ばしい
クロワッサンでいつもの朝食を素敵なものにしてみませんか？

Moulin de la Galette (ムーランド・ギャレット)

【宮の森本店】中央区宮の森2条5丁目2-3サザンビル宮の森1F

[営業時間] 8:30~18:00 [定休日] 水曜日(月不定休)

[TEL] 011-613-2276

【サッポロファクトリー店】中央区北2条東4丁目サッポロファクトリーB1アトリウム内

[営業時間] 10:00~22:00 [定休日] サッポロファクトリーに準ずる

[TEL] 011-281-2121

【バセオ店】北区6条西2丁目1-1バセオ1F

[営業時間] 9:00~21:00 [定休日] バセオに準ずる

[TEL] 011-213-5130



Les Richesses / Paris Paris

レ・リシェス / パリパリ



北海道のバターをふんだんに使った、
香り高いクロワッサン
外はサクサク、中はもちもち、
かみ締めるとに味わい深い
香ばしさです。

Les Richesses (レ・リシェス) 清田区平岡公園東5-1-1

[TEL] 011-883-1118 [営業時間] 10:00~19:00 [定休日] 毎週月曜日

ParisParis (パリパリ) 白石区平和通3/4-20

[TEL] 011-865-0188 [営業時間] 10:00~19:00 [定休日] 毎週月曜日