

DEMETERのギフト

元パティシエだった経験を活かし、自家栽培畑で自ら手摘みしたブラックベリーやラズベリー、ハーブなどを中心に、採れたての旬の素材を活かした、オリジナルの焼き菓子ヨーロッパ・各地の伝統焼き菓子を作っています。その他の材料も、トランス脂肪酸が多量に含まれるショートニング、マーガリンや精製された砂糖は使用せず、道内産バターや沖縄の黒糖・キビ糖、道産の甜菜糖、カナダ・ケベック州のみで採取され、国の基準をクリアした高品質のメイプルシュガーを使用、粉もフランス産や道内産を使い分けたりと店主独自の目線で吟味したもので作っています。作り置きはせず、少量ずつこまめに作りなるべく出来立てを皆様にお届け出来るように努力しております。手は抜かず、時間をかけて丁寧に作り、ひとつひとつに心を込める。それがデメテルのギフトです。ちょっとした手土産に。日頃の感謝の気持ちを込めたお礼に。お中元やお歳暮、などの節目のご挨拶に。ご出産やご入学内祝いなどにも是非、DEMETERのギフトをご活用ください。

Aセット ￥2600

(ラスク3個、季節のクッキー2個、季節のバターケーキ or タルト2個)



人気のラスクに旬の味を閉じ込めたクッキーにバターケーキ。季節ごとの味わいが堪能でき、お薦めです。

Bセット ￥4200

(デメテルオリジナルブレンドコーヒー、季節のパウンドケーキ)



根強いファンのいるブレンドコーヒーは、いつも焙煎したてが届くでとても新鮮。酸味を極力少なくし、深みのある味を目指したコーヒーは重すぎず、好まれやすいのでお勧めです。

自家栽培畑で収穫出来たベリーや東旭川の果樹園さん旬の果物を利用して作る季節のパウンドケーキは、しっとりした口当たりで香りも良く、その時々旬の味わいを楽しむことが出来ます。自家栽培畑を持ち、旬の採れたてを使用できるデメテルだからこそ作れるパウンドはケーキは、特別感も増し、皆様に喜ばれている1品です。

Cセット ￥6400

(アイスプロジェクトオリジナル カuttingボード
デメテルオリジナルパウンドケーキのセット)



旭川の家具工房「アイスプロジェクト」旭岳等高線の模様がはいったオリジナルカuttingボード。家具職人がひとつずつ丁寧な手作業で仕上げるカuttingボードは樹種によって趣が異なり、木目と色合い、等高線の美しい模様が人気です。この土地の景色を伝える贈り物に最適です。