

지하공간에서 카페타임

Hello! 삿포로시 미국국제교류원 하이드입니다.

1 년 중 절반은 눈이 내리는 삿포로에서는 여름이 되어도 지하 상점이나 이벤트가 늘어나 활기가 넘쳐납니다. 이번 호에서는 지하공간에 새롭게 문을 연 카페를 소개합니다.

삿포로역앞 지하보행공간에 삿포로의 명물 과자인 ‘시로이 고이비토’로 유명한 이시아제과의 ‘이시아 카페’가 오픈했습니다!

이곳에서는 카페 내 인기 넘버원 메뉴인 두툽한 핫케이크 외에 앙증맞은 컵케이크, 시로이 코이비토 과자에도 들어가는 화이트 초콜릿을 사용한 아이스크림과 파르페 등을 맛볼 수 있습니다.



저도 오픈한 지 얼마 되지 않은 시기에 핫케이크를 먹으러 갔습니다. 하지만 자리로 안내받기까지 1 시간, 핫케이크가 구워질 때까지 1 시간이나 기다릴 정도로 큰 혼잡을 이뤘습니다. 그리고 핫케이크는 기대 이상으로 양이 많아 혼자서는 먹을 수 없을 정도였습니다. 다행히 지금은 조금 더 빨리 카페에 들어가기 쉬워졌습니다.

이시아 카페 옆에는 이시아제과의 사탕 공방 ‘Candy Labo’도 오픈했습니다. 사탕을 길게 축 늘어트려 둥글게 말은 후 가운데로 과일 등의 아기자기한 모양을 만들어 잘라낸 아소트 사탕이나 장미 모양의 사탕 등 정성스레 세공된 사탕을 판매합니다. 가게 안에는 직접 사탕을 만드는 공방도 있어 유리 너머 사탕을 둥글게 말고 있는 장인의 퍼포먼스를 구경할 수 있습니다.



삿포로에서는 삿포로 스위츠 카페를 비롯하여 스위츠 전문점이 속속 늘어나고 있습니다. 삿포로, 홋카이도, 그리고 전 세계의 과자를 쉽게 손에 넣을 수 있다는 점도 삿포로의 매력입니다.

또한, 매년 3 월에는 지역 농산물을 이용하여 스위츠 만들기 경합을 벌이는 ‘삿포로 스위츠 컴페디션’이 열려, 올해는 생(生) 양과자 부문에서 ‘삿포로 검은콩 타르트’가 그랑프리에 선정되었습니다. 이 대회와 한 가지 재밌는 사실은 그랑프리 작품의 레시피를 공개하여, 삿포로 시내 양과자점들이 저마다 오리지널 레시피를 재해석하여 독자적인 ‘삿포로 검은콩 타르트’를 판매하고 있다는 점입니다. 삿포로에 오셨을 때 각각의 맛을 비교해보는 것도 좋을 것 같네요.

여기에서 소개되지 않은 삿포로의 달콤한 스위츠가 아직도 많이 있으니 부디 한입에 사르륵 녹는 맛을 직접 확인해보세요.