

Подземные кафе Саппоро

Hello! Меня зовут Хайди, и я работаю в Саппоро координатором по международным связям.

Полгода в Саппоро лежит снег, но когда он наконец-то сходит – город преображается и его подземные переходы наполняются гамом и жизнью. Сегодня я хочу познакомить вас с новыми магазинами и кафе, открывшимися в подземной части Саппоро.

В переходе, что связывает вокзал Саппоро с бульваром Одори, открылось «Кафе Исия» - специализированное кафе известного саппоровского бренда «Сирой Койбито» - кондитерской фабрики Исия!

Самые популярные здесь десерты – горячий пирог и пирожные, мороженое с белым шоколадом «Сирой Койбито», парфе и многое, многое другое.



Я пошла в это кафе сразу после его открытия, чтобы попробовать тот самый известный пирог, но там было столько людей, что мне пришлось ждать час только чтобы зайти внутрь, и потом ещё час, пока пирог будет испечён! А когда мне его принесли, оказалось, что его столько, что одному человеку съесть его не под силу. Сейчас, к счастью, в кафе попасть стало несколько проще.

Рядом с кафе теперь есть и магазин леденцов «Candy Labo». При изготовлении карамель различным образом растягивают, скручивают, внутрь заворачивают начинку, нарезают в форме розочек или других фигур и выставляют всё это многообразие на продажу. Здесь же вы сможете посмотреть весь процесс их производства через специальное стеклянное окно.



В последнее время кроме кафе, в Саппоро становится всё больше и больше специализированных магазинов сладостей «от производителя». Теперь здесь можно попробовать сладости произведённые не только в Саппоро или на Хоккайдо, но и со всего мира.

Каждый год, в марте в Саппоро проходит конкурс «Sapporo Sweets Competition» в рамках которого известные производители готовят десерты с использованием местных ингредиентов. В этом году в номинации «Европейские десерты» победил «Бобовый торт Саппоро». Особенностью этого конкурса является то, что рецепт десерта-победителя публикуется в открытом доступе, и все производители начинают готовить его, изменяя что-то по своему усмотрению так, что он каждый раз получается немного разным. Если у вас будет возможность попробовать и сравнить его в разных местах – обязательно воспользуйтесь ей.

К сожалению, невозможно рассказать обо всех кафе Саппоро в одной статье, поэтому обязательно приезжайте и составьте свое собственное мнение!