Trippino
HOKKAIDO

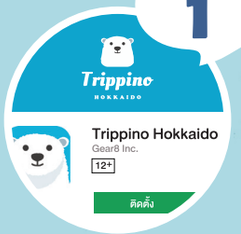
มีร้านขนมอร่อย ๆ อยู่แถวโรงแรมไหม?

ให้
Trippino Hokkaido
ช่วยค้นหาดีกว่า

Download on the App Store

รับได้จาก Google play

Step 1

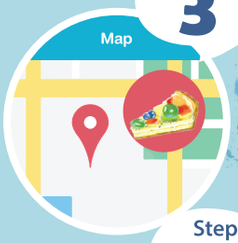


ดาวโหลดแอพลิเคชั่น
Trippino Hokkaido

Step 2

ค้นหาโดยชื่อร้านค้า
หรือประเภท

Step 3



เดินทางไปยังร้าน
ตามแผนที่ในแอพฯ

Step 4

ไปถึงร้านแล้วได้ทานอะไร
อย่าลืมมารีวิวให้เราด้วยล่ะ

#TrippinoHokkaido

The Secret of HOKKAIDO SWEETS

ไขความลับ ขนมฮอกไกโดแสนอร่อย

เมื่อพูดถึงสิ่งที่อยากทานเมื่อไปถึงฮอกไกโดย่อมต้องมีอาหารทะเล ทั้งปูและซูชิ ผักสดใหม่ ราเมง และอื่นๆอีกมากมาย แต่ที่จะขาดไปเสียไม่ได้นั่นคือขนมหวานต่างๆ มาค้นหาความลับที่ซุกซ่อนไว้ในความอร่อยของขนมฮอกไกโดอันเป็นที่ถูกอกถูกใจทั้งคนฮอกไกโดและผู้คนจากทั่วโลก

เคล็ดลับความอร่อยของขนมฮอกไกโดนั่นคือ "นมสด"

ที่ประเทศญี่ปุ่นมีวัวสายพันธ์ที่ชื่อว่า 'โฮลสไตน์' ซึ่งถือเป็นวัวนมสายพันธุ์หลักของประเทศ วัวนมพันธุ์นี้มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศเยอรมนีและเนเธอร์แลนด์ ซึ่งมีภูมิอากาศแบบเย็น โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงดูวัวพันธ์นี้อยู่ที่ 10 - 20 C ตรงกับภูมิอากาศของฮอกไกโดนั่นเอง บวกกับสภาพแวดล้อมที่ดี และธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ จึงเป็นปัจจัยทำให้วัวเติบโตมามีสุขภาพแข็งแรงนอกจากนี้ วัวซึ่งกินหญ้าเป็นอาหารหลัก ได้อาหารที่มีไฟเบอร์ที่ดี น้ำนมก็จะยิ่งมีไขมันสะสมเยอะและมีรสชาติที่อร่อยซึ่งในภูมิภาคฮอกไกโดมีหญ้าคุณภาพดีอยู่เป็นจำนวนมากเมื่อเทียบกับภูมิภาคอื่น ประกอบกับอุณหภูมิของภูมิภาคฮอกไกโดที่ทำให้วัวเกิดอาการอยากอาหารแล้วจึงกินหญ้าเหล่านี้ได้ในปริมาณมาก วัวได้ทานอาหารอร่อยเยอะ จึงมีน้ำนมที่อร่อยนั่นเอง

อะไรอะไรก็เป็นที่หนึ่งของญี่ปุ่น?!

แท้จริงแล้วฮอกไกโดมีปริมาณการผลิตวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมทั้งนมวัว ข้าวสาลี หัวซูการ์บีท สูงเป็นอันดับหนึ่งของญี่ปุ่นด้วยเหตุนั้นจึงมีโรงงานผลิตขนมเป็นจำนวนมากในฮอกไกโด และมี "ขนมขึ้นชื่อ" ที่คนท้องถิ่นแนะนำหลากหลายชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตโทคาจิที่ถือเป็นอาณาจักรแห่งข้าวสาลี เกือบครึ่งหนึ่งของข้าวสาลีที่ผลิตได้ในฮอกไกโดอยู่ในเขตนี้ ดังนั้นจึงมีร้านขนมอร่อยๆที่ใช้แป้งคุณภาพดีเยี่ยมอยู่ในเขตโทคาจิอย่างมากมาย

Sweets Checklist

คุณเคยทานขนมของฮอกไกโดมั้ย?

ใครที่เคยกินขนมทุกชนิดของฮอกไกโดแล้วต้องถือเป็นเจ้าแห่งขนมหวานฮอกไกโดจากขนม 10 ชนิดที่ทาง TrippinoHOKKAIDO คัดเลือกมาลองดูซิว่าคุณเคยทานแล้วรึยัง?

1

พูดถึงฮอกไกโดต้องนี่เลย ! "ซอฟท์ครีมที่ใช้นมวัวฮอกไกโด"

2

"ฟรุตทาร์ต" จากร้าน The Fruitscake Factory

3

"ซัปโปโร มัจฉะ ชีส" ที่ได้รางวัล Sapporo Sweets 2018 Grand Prix

4

"ชีสทาร์ต" จากร้าน Kinotoya

5

"ชิโรคุมะไทม์สแควร์" ดูแค่กล่องก็สัมผัสได้ถึงความน่ารัก

6

"ชิเมะพาร์เฟ่ต์" วัฒนธรรมใหม่แห่งซัปโปโร

7

"แพนเค้ก" ที่นุ่มละมุนลิ้นชวนติดใจ

8

"มารุเซ ไอศกรีม แซนวิช" จากร้าน Rokkatei

9

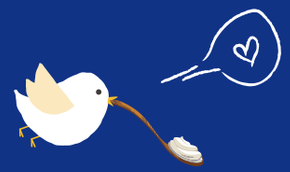
"ชามูไร พุดดิ้ง" ทีแพ็คเกจดูโดดเด่นมีพลัง

10

"ฮานะโซโนะ ดังโกะ" จากร้าน Sapporo Niikuraya

"ชิเมะพาร์เฟ่ต์" วัฒนธรรมใหม่แห่งขนมหวานฮอกไกโดคืออะไร?

ก่อนอื่น "ชิเมะ" มันคืออะไร?



ชาวญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมอย่างหนึ่งก็คือ "การกินปิดท้าย" หลังจากดื่มสังสรรค์เสร็จแล้วเรียกว่า "〆 ชิเมะ" นั่นเอง มีคนจำนวนมากทาน "ชิเมะราเมง" "ชิเมะซูชิ" ฯลฯ ซึ่งแตกต่างกันไปตามอายุ เพศ และท้องถิ่น แต่ก็น่าแปลกที่คนญี่ปุ่นกินมื้อเย็นพร้อมกับดื่มเหล้าจนอิ่มและยังจะปิดท้ายด้วย "การชิเมะ" อีก

ที่จังหวัดมิยาซากิมีกิน "ชิเมะอุด้ง" ส่วน ที่โอกินาว่าก็มีการกิน "ชิเมะสเต็ก" แต่ที่ซัปโปโรนั้นมีราเมงเป็นอาหารขึ้นชื่อ ซึ่งแต่เดิมก็มีการกิน "ชิเมะราเมง" อยู่เป็นเรื่องปกติ แต่ระยะหลังมานี้เริ่มมีการกิน "ชิเมะพาร์เฟ่ต์" หรือ 'การทานไอศกรีมปิดท้ายวัน' เป็นวัฒนธรรมใหม่ที่เกิดขึ้นมา

นอกจากร้านเหล้าแล้ว ร้านไอศกรีมพาร์เฟ่ต์ที่ปิดหลังสี่ทุ่มเริ่มมีมากขึ้น ดังนั้นหลังจากทานอาหารหรือดื่มกันเสร็จ ก็สามารถหาร้านไอศกรีมทานดึกๆ ได้ด้วย

ตามร้านต่างๆมักจะมีคนแน่นในช่วงห้าทุ่มเป็นประจำ เพราะต้องรีบทานให้เสร็จก่อนเที่ยงคืน ที่รถไฟเที่ยวสุดท้ายจะหมดลง ร้านส่วนใหญ่อยู่ในย่านซูซูกิโนะ ดังนั้นลองเล็งร้านที่ชอบแล้วเดินชิมวนไปได้ มาลองสวมบทเป็นสาวๆ (หรือหนุ่มๆ) ซัปโปโร ผู้รักในขนมหวานในราตรีนี้กัน

เชื่อว่าหลายคนต้องเคยซื้อ Yubari Melon Pure Jelly ซึ่งถือว่าได้รับความนิยมอย่างมาก และเยลลี่ชนิดนี้ได้ถูกจับมาอยู่ในไซส์พอดีคำโดยไม่ต้องใช้ช้อนตัก แต่ยังคงความอร่อยเหมือนเดิมลองนำไปแช่เย็นแล้วทานตอนที่กำลังละลายนิดหน่อยจะได้สัมผัสเหมือนเชอร์เบทที่อร่อยสุดยอด

ร้านคาราเมคิชเช่นของกุลิโกะ เปิดกิจการในสนามบินชินชิโตเสะเป็นแห่งแรก ใช้วัตถุดิบของฮอกไกโด ขายเฉพาะขนมทำจากคาราเมล และมีการทำคาราเมลแบบสดใหม่จากในครัวของร้าน แต่สำหรับผู้ที่ต้องการลิ้มรสคาราเมลแบบสดจากเตาล่ะก็คงต้องเช็คเวลาทานให้ดี เพราะรสชาติสดใหม่ของคาราเมลนั้นต้องรีบทาน

พูดถึงขนมหวานที่เป็นตัวแทนของ "ริวเก็ทสึ" ผู้ผลิตขนมที่มีชื่อเสียงของภูมิภาคโทคาจิต้อง "Sanporoku" บามคูเฮงเคลือบด้วยช็อกโกแลตสีน้ำตาลและสีขาวราวกับต้นซิราคาบะที่มีอยู่มากบนเกาะฮอกไกโด โดยแบบที่ "แบ่งเป็นชิ้นเล็ก" ได้รับความนิยมอย่างมาก แต่ที่ร้าน "ริวเก็ทสึ" ในสนามบินชินชิโตเสะได้ออก "แพ็คเกจเฉพาะ" ซึ่งจะมีรูปของสถานที่ท่องเที่ยวในฮอกไกโดอยู่บนซองขนม จะซื้อเป็นของฝากหรือจะซื้อมาทานเป็นของว่างตอนอยู่บนเครื่องก็เหมาะสุดๆ

"พาเลท ช็อคโกล่า" แพคเกจน่ารักเกินห้ามใจ เหมาะเป็นของฝากสุดๆ ช็อคโกแลตพิมพ์ลาย สีสัน สวยงามแค่มองก็สนุกแล้ว การออกแบบตัวช็อคโกแลตที่ดูเหมือนจานสี นอกจาก ความอร่อยแล้ว ยังงามตาและเป็นของขวัญได้อีกด้วย

Navigation

スイーツ・マップ

1

Yukijirushi Parlor

(Main branch)

- 1F เปิดเวลา 9:00-21:00
  2F เปิดเวลา 10:00-21:00
  (LO 20:30)
- +81-11-213-3362
- 1-31,Nishi3-chome,Kita2-jyo, Chuo-ku,Sapporo-shi

คาเฟ่เก่าแก่ในฮอกไกโด เมนูดังคือ "ยูกิจิรุชิ พารา" เป็นไอศกรีมพาร์เฟ่ต์ดั้งเดิมของทางร้าน เหมาะสำหรับผู้ที่ไม่ชอบหวานมาก สามารถทานได้เรื่อยๆ

2

The Fruitscake Factory

(Main branch)

- เปิดเวลา 10:30-21:00
- +81-11-213-492
- Nishi-4, Minami-1-jo, Chuo-ku,Sapporo

ร้าน fruitscake ชื่อดังที่เน้นใช้ผลไม้สดๆตามฤดูกาลมาใส่หน้าทาร์ตผลไม้ตุ้มๆ กินแล้วสดชื่นกันทุกฤดูร้าน นี้ไม่ได้มีดีแค่ทาร์ต ชานมก็ขึ้นชื่อเรื่องความหอมมันไปลองกันได้จ้า

3

- เปิดเวลา 10:00-20:00
- +81-11-213-6224
- 3-Chome, Minami-2-Jonishi, Chuo-ku, Sapporo

ร้านดังที่มียอดขายชีสทาร์ตราว 5,200,000 ชิ้นต่อปี ชีสที่ใช้เป็นแบบเนื้อมูสนุ่มๆอยู่ในทาร์ตที่ทางร้านทำการอบเองเพื่อให้ได้ความกรอบที่อร่อยลงตัว รอให้ลูกค้าได้มาลิ้มลอง

4

KINOTOYA BAKE

(Pole town Branch)

ร้านชิเมะพาร์เฟต์ ซัปโปโร ที่มีคนต่อคิวยาวเหยียด มีทั้งเสิร์ฟพาร์เฟต์, กาแฟ และเหล้า มีทั้งโต๊ะแบบเคาท์เตอร์, โต๊ะปกติ และที่สำคัญคือใช้ซอฟท์ครีมและไอศกรีมโฮมเมดทำจากนมวัวจากฮอกไกโดอีกด้วย

5

Chocolatier Masale

(Paseo branch)

- เปิดเวลา 10:00 - 21:00
- +81-11-213-5753
- 2 Chome, Kita6 Jonishi, Kita,Kiata-ku,Sapporo-shi

ร้านช็อกโกแลต ที่มีความหลากหลาย ตั้งอยู่ที่ชั้น 1 ห้าง Paseo สถานีซัปโปโร ใช้วัตถุดิบที่คัดสรรอย่างดี ทำโดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ หากยังหาของฝากไม่ได้ มีขนมที่ชื่อว่า"พาเลต ช็อกโกล่า" สีสัน สวยงามให้ซื้อกลับ

6

Parfait, Coffee, Liquor, Sato

- เปิดเวลา 18:00-24:00
- ปิดทุกวันจันทร์
- +81-11-213-3170
- Chuo-ku, Minami 2 Jonishi, 1 Chome-6-1

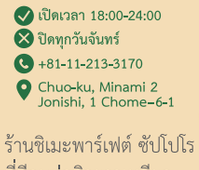
ร้านชิเมะพาร์เฟต์ ซัปโปโร ที่มีคนต่อคิวยาวเหยียด มีทั้งเสิร์ฟพาร์เฟต์, กาแฟ และเหล้า มีทั้งโต๊ะแบบเคาท์เตอร์, โต๊ะปกติ และที่สำคัญคือใช้ซอฟท์ครีมและไอศกรีมโฮมเมดทำจากนมวัวจากฮอกไกโดอีกด้วย

7

- เปิดเวลา 10:00-19:00
- +81-11-213-6857
- 6 Chome-3-3 Kita 4 Jonishi, Chuo-ku, Sapporo-shi

ร้าน Rokkatei สาขาใหญ่ในซัปโปโร ดูจากภายนอกเป็นอาคารสูง นอกจากผลิตภัณฑ์ ของ Rokkatei ที่มีครบครันแล้ว ยังสามารถหาทานเค้กแสนอร่อย และขนม "ชาคุชาคุพาย" ซึ่งเป็นสินค้าจำนวนจำกัดได้ด้วย

8



Rokkatei

(Sapporo Honten)

9

Purin Honpo

(Susukino branch)

- เปิดเวลา 13:30-02:00
- +81-11-213-2532
- Chuo-ku, Minami 4 Jonishi, 3 Chome, Dai3 green bldg. 1F,Sapporo-shi

พุดดิ้งชั้นยอดทำจากนมสดส่งตรงจากฟาร์มอิวาเซะในเขตซุนากาว่า ด้วยวิธีการเฉพาะของคาราเมลทำให้ได้ขนมแสนอร่อย แม้แต่คุณผู้ชายก็ยังติดใจในรสชาติ

10

Sapporo Niikuraya

(Tanukikoji branch)

- เปิดเวลา 9:00-19:00
- +81-11-213-5402
- Sapporo city,Chuo-ku, Minami 2 Nishi 6-chome Tanukikoji 6-chome

รับประทานดังโงะ และบัวลอยเหนียวนุ่ม แบบออริจินอล ของร้านกาแฟญี่ปุ่นเก่าแก่ พลางสัมผัสบรรยากาศ เก่าแก่ของซัปโปโร การตกแต่งร้านเป็นแบบย้อนยุคแต่งดงาม