



มีร้านขนมอร่อย ๆ อยู่แถวโรงแรมไหม?

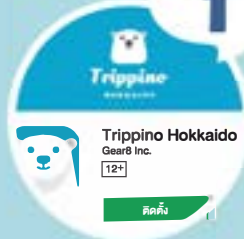


Download on the App Store



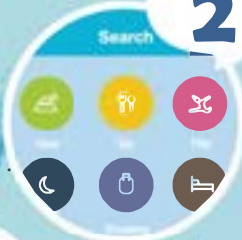
รับชมบน Google play

Step 1



ดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน Trippino Hokkaido

Step 2



ค้นหาโดยชื่อร้านค้า หรือประเภท

Step 3



เดินทางไปยังร้าน ตามแผนที่ในแอปฯ

Step 4



ไปยังร้านแล้วได้ทานอะไร อย่าลืมมารีวิวให้เราด้วยละ



#TrippinoHokkaido



The Secret of HOKKAIDO SWEETS

ไขความลับ ขนมฮอกไกโดแสนอร่อย



เมื่อพูดถึงสิ่งที่คุณอยากทานเมื่อไปถึงฮอกไกโดย่อมต้องมีอาหารทะเล ทั้งปูและซูชิ ผักสดใหม่ ราเม็ง และอื่นๆอีกมากมาย แต่ที่จะขาดไปเสียไม่ได้นั่นคือขนมหวานต่างๆ มาค้นหาความลับที่ซุกซ่อนไว้ในความอร่อยของขนมฮอกไกโดอันเป็นที่ถูกอกถูกใจทั้งคนฮอกไกโดและผู้คนจากทั่วโลก

เคล็ดลับความอร่อยของขนมฮอกไกโดนั่นคือ "นมสด"

ที่ประเทศญี่ปุ่นมีวัวสายพันธุ์ที่ชื่อว่า 'โฮลสไตน์' ซึ่งถือเป็นวัวนมสายพันธุ์หลักของประเทศ วัวนมพันธุ์นี้มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศเยอรมนีและเนเธอร์แลนด์ ซึ่งมีภูมิอากาศแบบเย็น โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงดูวัวพันธุ์นี้อยู่ที่ 10 - 20 C ตรงกับภูมิอากาศของฮอกไกโดนั่นเอง บวกกับสภาพแวดล้อมที่ดี และธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ จึงเป็นปัจจัยทำให้วัวเติบโตมาดีมีสุขภาพแข็งแรงนอกจากนี้ วัวซึ่งกินหญ้าเป็นอาหารหลัก ได้อาหารที่มีไฟเบอร์ที่ดี น้ำนมก็จะมีไขมันสะสมเยอะและมีรสชาติที่อร่อยซึ่งในภูมิภาคฮอกไกโดมีหญ้าคุณภาพดีอยู่เป็นจำนวนมากเมื่อเทียบกับภูมิภาคอื่น ประกอบกับอุณหภูมิของภูมิภาคฮอกไกโดที่ทำให้วัวเกิดการย่อยอาหารแล้วจึงกินหญ้าเหล่านี้ได้ในปริมาณมาก วัวได้ทานอาหารอร่อยเยอะ จึงมีน้ำนมที่อร่อยนั่นเอง

อะไรอะไรก็เป็นหนึ่งของญี่ปุ่น?

แท้จริงแล้วฮอกไกโดมีปริมาณการผลิตวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมทั้งหมด ข้าวสาลี หัวซูการ์บีท สูงเป็นอันดับหนึ่งของญี่ปุ่นด้วยเหตุนี้จึงมีโรงงานผลิตขนมเป็นจำนวนมากในฮอกไกโด และมี "ขนมขึ้นชื่อ" ที่คนท้องถิ่นแนะนำหลากหลายชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตโทคาจิที่ถือเป็นอาณาจักรแห่งข้าวสาลี เกือบครึ่งหนึ่งของข้าวสาลีที่ผลิตได้ในฮอกไกโดอยู่ในเขตนี้ ดังนั้นจึงมีร้านขนมอร่อยๆที่ใช้แป้งคุณภาพดีเยี่ยมอยู่ในเขตโทคาจิอย่างมาก

Sweets Checklist

คุณเคยทานขนมของฮอกไกโดมั้ย?
ใครที่เคยกินขนมทุกชนิดของฮอกไกโดแล้วต้องถือเป็นเจ้าแห่งขนมหวานฮอกไกโดจากขนม 10 ชนิดที่ทาง TrippinoHOKKAIDO คัดเลือกมาลองดูว่าคุณเคยทานแล้วรึยัง?

1. "ฟรุตทาร์ท" จากร้าน The Fruitscake Factory
2. "แพนเค้ก" ที่นุ่มละมุนลิ้นชวนติดใจ
3. "ชีสทาร์ต" จากร้าน Kinotoya
4. "ซึโรคุมะโทรมสควาร์" ดูแค่กล่องก็สัมผัสได้ถึงความรัก
5. "ชิโรคุมะโทรมสควาร์" ดูแค่กล่องก็สัมผัสได้ถึงความรัก
6. "ซิเมะพาร์เฟต์" วัฒนธรรมใหม่ที่แซ่บโปโร
7. "มารูเซ โอคริม แชนวิช" จากร้าน Rokkatei
8. "ซามูไร พุดดิ้ง" ที่แพ็คเกจดูโดดเด่นมีพลัง
9. "ฮานะโซโนะ ดังโงะ" จากร้าน Sapporo Niikuraya
10. "ชิโรคุมะโทรมสควาร์" ดูแค่กล่องก็สัมผัสได้ถึงความรัก

พูดถึงฮอกไกโดตอนนี้เลย!
"ซอฟท์ครีมที่ใช้นมวัวฮอกไกโด"

"ซิเมะพาร์เฟต์" วัฒนธรรมใหม่ที่แซ่บโปโร

"แพนเค้ก" ที่นุ่มละมุนลิ้นชวนติดใจ

"ชีสทาร์ต" จากร้าน Kinotoya

"มารูเซ โอคริม แชนวิช" จากร้าน Rokkatei

"ซามูไร พุดดิ้ง" ที่แพ็คเกจดูโดดเด่นมีพลัง

"ฮานะโซโนะ ดังโงะ" จากร้าน Sapporo Niikuraya

Shime Parfait

札幌シメパフェ

"ชิมะพาร์เฟต์" วัฒนธรรมใหม่แห่ง
ขนมหวานฮอกไกโดคืออะไร?

ก่อนอื่น "ชิมะ" มันคืออะไร?

ชาวญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมอย่างหนึ่งก็คือ "การกินปิดท้าย" หลังจากดื่มสังสรรค์เสร็จแล้วเรียกว่า "X ชิมะ" นั่นเอง มีคนจำนวนมากทาน "ชิมะราเม็ง" "ชิมะซูชิ" ฯลฯ ซึ่งแตกต่างกันไปตามอายุ เพศ และท้องถิ่น แต่ก็นำแปลกที่คนญี่ปุ่นกินมือเย็นพร้อมกับดื่มเหล้าจอนิมและยังจะปิดท้ายด้วย "การชิมะ" อีก

ที่จังหวัดมียาซากิมีกิน "ชิมะอุด้ง" ส่วน ที่โอกินาวาก็มีการกิน "ชิมะสเด็ก" แต่ที่ซัปโปโโรมันมีราเม็งเป็นอาหารขึ้นชื่อ ซึ่งแต่เดิมนั้นมีการกิน "ชิมะราเม็ง" อยู่เป็นเรื่องปกติ แต่ระยะหลังมานี้เริ่มมีการกิน "ชิมะพาร์เฟต์" หรือ 'การทานไอศกรีมปิดท้ายวัน' เป็นวัฒนธรรมใหม่ที่เกิดขึ้นมา

นอกจากร้านเหล่านี้แล้ว ร้านไอศกรีมพาร์เฟต์ที่ปิดหลังสี่ทุ่มเริ่มมีมากขึ้น ดังนั้นหลังจากทานอาหารหรือดื่มกินเสร็จ ก็สามารถหาร้านไอศกรีมทานดึกๆ ได้ด้วย

ตามร้านต่างๆ มักจะมีคนแน่นในช่วงห้าทุ่มเป็นประจำ เพราะต้องรีบทานให้เสร็จก่อนเที่ยงคืน ที่รถไฟเที่ยวสุดท้ายจะหมดลง ร้านส่วนใหญ่อยู่ในย่านซูซุกิโนะ ดังนั้นลองเลือกร้านที่ชอบแล้วเดินชิมวนไปได้ มาลองสวมบทเป็นสาวๆ (หรือหนุ่มๆ) ซัปโปโร ผู้รักในขนมหวานในราตรีนี้กัน



ขนมฮอกไกโดน่าสนใจ ที่หาซื้อได้ที่สนามบิน



เชื่อว่าหลายคนต้องเคยซื้อ Yubari Melon Pure Jelly ซึ่งถือว่าได้รับความนิยมอย่างมาก และเยลลี่ชนิดนี้ได้ถูกจับมาอยู่ในไซส์พอดีโดยไม่ต้องใช้ช้อนตัก แต่ยังคงความอร่อยเหมือนเดิมลงนำไปแช่เย็นแล้วทานตอนที่กำลังละลายนิดหน่อยจะได้สัมผัสเหมือนเซอร์เบทที่อร่อยสุดยอด



ร้านคาราเมลซึนของกุริโกะ เปิดกิจการในสนามบินชินชิโตเสะเป็นแห่งแรก ใช้วัตถุดิบของฮอกไกโด ขายเฉพาะขนมทำจากคาราเมล และมีการทำคาราเมลแบบสดใหม่จากในครัวของร้าน แต่สำหรับผู้ที่ต้องการลิ้มรสคาราเมลแบบสดจากเตาละก็คงต้องเช็คเวลาทานให้ดี เพราะรสชาติสดใหม่ของคาราเมลนั้นต้องรีบทาน



พูดถึงขนมหวานที่เป็นตัวแทนของ "ริวกะทึ" ผู้ผลิตขนมที่มีชื่อเสียงของภูมิภาคโทคาจิต้อง "Sanporoku" บามคูเฮงเคลือบด้วยช็อกโกแลตสีน้ำตาลและสีขาวราวกับต้นชิราคาวะที่มีอยู่มากบนเกาะฮอกไกโด โดยแบบที่ "แบ่งเป็นชิ้นเล็ก" ได้รับความนิยมอย่างมาก แต่ที่ร้าน "ริวกะทึ" ในสนามบินชินชิโตเสะได้ออก "แพ็คเกจเฉพาะ" ซึ่งจะมึรูปของสถานที่ท่องเที่ยวในฮอกไกโดโดยอยู่บนของขนม จะซื้อเป็นของขวัญหรือจะซื้อมาทานเป็นของขวัญตอนอยู่บนเครื่องก็เหมาะสมสุด



"พาลาเช่ ช็อคโกแลต" แพคเกจน่ารักเกินห้ามใจ เหมาะเป็นของขวัญที่สุดๆ ช็อคโกแลตพิมพ์ลาย สีสัน สวยงาม แค่มองก็สนุกแล้ว การออกแบบตัวช็อคโกแลตที่ดูเหมือนงานศิลปะ นอกจาก ความอร่อยแล้ว ยังงามตาและเป็นของขวัญได้อีกด้วย



Navigation

スイーツ・マップ



1



Yukijirushi Parlor
(Main branch)

- ✓ เปิดเวลา 8:00-16:00
8:00-18:00 (Saturday)
- ☎ +81-11-213-1661
- 📍 Chuo-ku, Minami 1 Jhigashi 1-chome 1,Sapporo

ร้าน "ยูกิโมเอะพาร์เล่ต์" เป็นขนมหวานดั้งเดิม ร้านน้ำชาที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน ภายนอกอาจจะเหมือนชอฟต์แวร์ธรรมดาทั่วไป แต่ว่าด้านในอัดแน่นไปด้วยถั่วแดงและไอศกรีมมัทฉะ ซึ่งเป็นของหวานที่ทานได้ทั้งนี้เพียงแห่งเดียว

5



Chocolatier Masale
(Paseo branch)

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

ร้านช็อกโกแลต ที่มีคววมหลากหลาย ตั้งอยู่ที่ชั้น 1 ห้าง Paseo สถานีซัปโปโร ใช้วัตถุดิบที่คัดสรรอย่างดี ทำโดยเชฟผู้เชี่ยวชาญ หากยังหาของฝากไม่ได้ มีขนมที่ชื่อว่า "พาเลต ช็อกโกแลต" สีสัน สวยงามให้ซื้อกลับ

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

พุดดิ้งชั้นยอดทำจากนมสด ส่งตรงจากฟาร์มอิวาเซโน เขตซุนากาวา ด้วยวิธีการเฉพาะของคาราเมลทำให้ได้ขนมแสนอร่อย แม้แต่คุณผู้ชายก็ยังติดใจในรสชาติ

7



Tsubaki Salon Pancake

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

ร้าน Rokkatei สาขาใหญ่ ในซัปโปโร ดูจากภายนอกเป็นอาคารสูง นอกจากผลิตภัณฑ์ ของ Rokkatei ที่มีครบครันแล้ว ยังสามารถหาทานเค้กแสนอร่อย และขนม "ซาคุซาคุพาย" ซึ่งเป็นสินค้าจำนวนจำกัดได้ด้วย

3



GYOKUSUIJEN
(Main branch)

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

ร้านที่ตั้งมียอดขายชีสทาร์ตราว 5,200,000 ชิ้นต่อปี ชีสที่ใช้เป็นแบบเนอุมุสนุ่มๆอยู่ในทาร์ตที่ทางร้านทำการอบเองเพื่อให้ได้ความกรอบที่อร่อยลงตัว รอให้ลูกค้าได้มาลิ้มลอง

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 ที่ตั้งที่เน้นใช้ผลไม้สดๆตามฤดูกาล มาใส่หน้าทาร์ตผลไม้ตุ๋มๆ กินแล้วสดชื่นกันทุกฤดูร้านนี้ไม่ได้มีดีแค่ทาร์ต ซานมก็ขึ้นชื่อเรื่องความหอมมันไปลองกันได้จ้า

6



Parfait, Coffee, Liquor, Sato

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

ร้านชิเมะพาร์เล่ต์ ซัปโปโร ที่มีคนต่อคิวยาวเหยียด มีทั้งเสิร์ฟพาร์เล่ต์, กาแฟ และเหล้า มีทั้งโต๊ะแบบเคาท์เตอร์, โต๊ะปกติ และที่สำคัญคือใช้ชอฟท์ครีมและไอศกรีมโฮมเมดทำจากนมวัวจากฮอกไกโดอีกด้วย

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

รับประทานดั่งโจะ และ บัวลอยเหนียวนุ่ม แบบออริจินอล ของร้านกาแฟญี่ปุ่นเก่าแก่ พลาซัสสัมผัสบรรยากาศ เก้าแก่ของซัปโปโร การตกแต่งร้านเป็นแบบย้อนยุคแต่งงดงาม