



2005年11月10日
第5号

みなさまこんにちは。札幌市観光企画課の武田です。札幌では昨日、ついに街中でも雪が降りました！冬がもうすぐそこまで来ていますね。

今月の「もぎたてさっぽろ」は札幌の新しい魅力になりつつある「チョコモンブラン」の特集です！

☆☆今月のトピックス☆☆

- 1 札幌旬の食べ物情報PART2～チョコモンブラン
- 2 ようこそさっぽろ11月の特集
- 3 さっぽろ雪まつり「さとらんど会場」情報第2弾！

1 札幌旬の食べ物情報PART2～チョコモンブラン

札幌では、札幌市・札幌商工会議所・札幌洋菓子協会を中心とした官民協働の取り組みとして、「札幌＝スイーツの街」という新たなイメージを定着させるためのプロジェクトが展開されています。

札幌は、洋菓子原材料の宝庫であり、気候的にもカラッとしていて洋菓子が似合う街であり、この札幌を神戸と並んでスイーツの似合う街として新たなブランド化をはかろうというのが、「スイーツ王国さっぽろ推進協議会」による「スイーツ王国さっぽろ」構想です。

現在、札幌発祥のスイーツとして全国的にも注目を集めているのがチョコモンブランですがみなさまご存知ですか？

10月22日(土)、23日(日)にお台場パレットタウンで開催した都民向けイベント「さっぽろ発・おいしさ三昧」で「さっぽろスイーツカフェ」としてチョコモンブラン・チーズモンブラン・かぼちゃモンブランを販売しましたが、2日間で約1,000個のモンブランがほぼ完売し、首都圏でも大変な人気でした。

現在、チョコモンブランを販売する店は、札幌市内だけで20店舗以上あり、モンブランの種類もチョコだけでなく、チーズを使ったチーズモンブランなど広がりを見せております。

今回は、このチョコモンブランをはじめとする札幌ならではのモンブランを取材しました。

以下は取材班のレポートです。

〈チョコモンブラン〉



チョコモンブランはスポンジ状の台に生クリームとガナッシュをのせたものが一般的です。一番上のガナッシュは数種類のチョコレートと生クリーム、バターを合わせ、土台のスポンジは小麦粉の量を極力減らし、しっとりとした質感に仕上げています。土台に梨が入っていて、濃厚なチョコとの相性は抜群です。チョコのほろ苦さと生クリームの甘さが絶妙で、しつこくなくさっぱりと食べられます。

〈ミルクチョコモンブラン〉



上のチョコモンブランに比べ、チョコ自体が甘めです。その分生クリームが少なめで、味のバランスに対する気遣いが感じられます。

〈チーズモンブラン〉



カマンベールチーズモンブランです。スポンジの上に、さっぱりしたチーズの生クリームと濃厚なチーズクリームの2種類がのっています。一緒に食べるとチーズの酸味とクリームのやわらかい甘さが調和して、ちょうど良い甘さ加減になっています。

チーズを使ったスイーツといえば、チーズケーキが定番ですが、その概念を覆す味わいです。

〈かぼちゃモンブラン〉



かぼちゃモンブランです。道産のかぼちゃを使用しており、一口食べるとかぼちゃの味がしっかりとします。中は生クリームとスポンジになっています。見た目も味も秋らしいモンブランになっています。

〈いちごモンブラン〉



最後はいちごモンブランです。

さくさくのクッキーの土台に、いちごムース、いちごクリーム、生のいちごと木いちごがのっています。いちごムースやクリームに生のいちごをたっぷり使っているので、いちごのフレッシュな甘酸っぱさが口一杯に広がり、自然に笑顔になってしまう、かわいい味です。

いちご、生クリーム、小麦粉などは道産素材を使い、特にいちごは季節によって、道内各地からおいしいものを厳選して使用しているそうです。

他にも「抹茶モンブラン」「紫芋モンブラン」などさまざまなモンブランがあります。また、同じチョコモンブラン、チーズモンブランでも店によって外見も味も異なるため、いろいろと食べ比べてあなたもお気に入りのモンブランを探してみませんか。



紫いもモンブラン



チョコモンブラン



チーズモンブラン

2 ようこそさっぽろ 11月の特集



札幌観光情報サイト「ようこそさっぽろ」

<<http://www.welcome.city.sapporo.jp/>>

携帯版「さっぽろフットナビ！」

<<http://www.welcome.city.sapporo.jp/fnv/>>

コラム形式で臨場感たっぷりに毎月1ヵ月先の情報を紹介する「ようこそさっぽろ」。

真っ白になった街に浮かぶイルミネーションの暖かみのある灯り。

札幌で本当のホワイトクリスマスをお過ごししてみませんか。

<11月の特集>

○本当のホワイトクリスマス 札幌の12月

■札幌のホワイトクリスマス(ミュンヘンクリスマス市、ホワイトイルミネーション、コンサート)

■札幌の甘いもの(市民が紹介するおいしいお菓子屋さん、クリスマスのスイーツ)

■市内中心部をさっぽろうおーく(循環バス)でご案内

■サッポロピリカコタン 札幌市アイヌ文化交流センター

■スキー場(ニセコ、札幌近郊)

など

11月はアートな札幌をご堪能ください(11~12月の主なイベント)

○イサムノグチ・デザイン展~モエレ沼公園にて~(10/28~11/27)

http://web.city.sapporo.jp/events/05_10_24moere.html

○さっぽろアートステージ2005(11/1~11/30)

<http://www.sapporo-artstage.com/>

○第25回さっぽろホワイトイルミネーション(11/18~2/12)

<http://www.sweb.co.jp/kanko/white/> (無料ダウンロード画像もあります)

○ミュンヘンクリスマス市(11/19~12/11)

<http://www.city.sapporo.jp/christmas-market/>

イベントスケジュールの詳細はこちら

<http://www.welcome.city.sapporo.jp/event/index.html>

3 さっぽろ雪まつり「さとらんど」会場情報第2弾！

さとらんど会場の最新情報をお知らせいたします。

事業内容など、調整中のものが多く、確定できないものがありますが、さまざまな企画を検討しております。

また、11月8日より、「さっぽろ雪まつり参加企画案募集」を開始しました。企画から運営までを実施できる方を

対象とし、自由な発想で、会場に“にぎわい”をもたせる企画、さとらんど会場のコンセプトにあった企画をもとめています。

みなさん一緒に参加してみませんか！

詳細な情報はこちらへ・・・雪まつり公式ホームページ<http://www.snowfes.com/>

○編集後記○

「もぎたてさっぽろ」いかがでしたか？札幌市では、先月、東京と大阪で「ROUND-TABLE about SAPPORO TOURISM」と称する観光セミナーを開催いたしました。スイーツや札幌大通ふるさと市場、フードランド北海道など新しい食の魅力についてプレゼンを

行ったほか、来年2月6日から12日まで行われる第57回さっぽろ雪まつりについてもプレゼンを行いました。出席していただいたみなさまからも高い評価をいただくことができ、雪まつりの持つ魅力についてあらためて認識すると共に、みなさまに情報を提供することの大切さも実感しました。

今後もこのメルマガをはじめ、様々な方法で札幌のもぎたて情報を提供していきたいと考えております。

最後までお読みいただきありがとうございました。

ご意見・ご質問はこちらまで kanko@city.sapporo.jp

次号は12月5日発行予定です。

札幌市観光文化局観光部観光企画課

Tel011-211-2376 Fax011-218-5129

E-mail kanko@city.sapporo.jp
