



さっぽろスイーツ

新鮮な乳製品や果物など、洋菓子の素材に恵まれている北海道・札幌。全国のほかのまちと比べても、洋菓子のレベルは高いといわれています。そのスイーツ（洋菓子）を札幌の新たな目玉にしようと、札幌洋菓子協会や市などが協力し、平成十七年から「スイーツ王国さっぽろ」の取り組みを行っています。

その中心となるのが、今年で三回目となる「さっぽろスイーツコンペティション」。この競技会は、その年を代表するケーキを決定するだけでなく、本来は企業秘密である

「サミットさっぽろプリンパイ」で
さっぽろスイーツ2008のグランプリを受賞した

パティスリー アンシャルロット オーナーシェフ



吉本 晋治さん

グランプリ作品のケーキのレシピを広く公開するもの。各洋菓子店は一定条件内でグランプリ作品をベースとした独自の商品を開発できるため、毎年、市内の洋菓子店に個性あふれるさっぽろスイーツが登場するのです。

今年のグランプリを受賞したのは、北区にあるパティスリーアンシャルロットの吉本晋治さんが考案した「サミットさっぽろプリンパイ」。イチゴとキイチゴの酸味がアクセントになっており、サクッととしたパイとプリンとの相性が絶妙です。プリンの素材には、チーズを製造する過程でできるホエー（乳清）を使用。通常は廃棄されるホエーを再利用するアイデアが、環境をテーマとしたサミットの開催年

にふさわしいと高い評価を得ました。

「ホエーを使おうと思ったのは、チーズの勉強会に参加したのがきっかけ。廃棄物として捨てられているホエーをなんとか生かせないかと考えていたんです」

ホエーに含まれる乳酸菌により、味はまろやかになりませんが、液体のためプリンの固さの調整に非常に苦労したそう。開発は、閉店後深夜に及ぶこともしばしばでした。「環境に優しく、おいしいケーキができたという自信はありました。グランプリに選ばれたことで客層が広がり、スイーツへの関心が高まっていることを肌で感じています」

各店が工夫を凝らし作り上げた独自のプリンパイは、現

在、市内の四十数店で販売されており、食べ歩きを楽しむスタンプラリーの参加者は本年度千人を超えました。

「このブームが一過性のもので終わらず、将来的には、『札幌といえどスイーツ』と言われるまちになればうれしいですね。私も、おごらずに、おいしいケーキを作り続けていきたいです」

よしもと・しんじ
神戸市生まれ。地元神戸やフランスで修業後、平成十二年に、良質な素材が手に入る札幌に「パティスリーアンシャルロット」を開店。



さっぽろスイーツを味わう

市内のさまざまな洋菓子店のスイーツが、1カ所で楽しめます。

北海道さっぽろ「食と観光」情報館

所在地 ● JR札幌駅西コンコース

開館時間 ● 午前8時30分～午後8時

ホームページ

www.welcome.city.sapporo.jp

※グランプリの「サミットさっぽろプリンパイ」は、パティスリー アンシャルロット（北区北35西10）のみで販売