

市電への想いが込められています

平成14年ころに市電を廃止するか、存続するかが出たとき、市電存続を応援する意味で**西線ロール**が作られました。名前はお店の前を走る市電の「山鼻西線」にちなんでいます。

西線ロールの報道などを見た地方からのお客さんが増えたため「日持ちのするものを」と**山鼻西線バターカステラ**が作られました。雪印乳業を起こした黒澤西蔵さんの牧場が昔近所にあったので、バター風味になりました。

市電への愛情から生まれたスイーツ



西線ロール・山鼻西線バターカステラ

西線ロールは、米粉をスポンジに使って、生クリームと相性の良い少しもっちりとした食感を出し、あっさりとした仕上がりになっています。表紙の写真にもあるパッケージは、市電をモチーフに自作しており、季節ごとに違うものが使われています。

山鼻西線バターカステラは、口に入れるとバターの香りがふわっと広がる、昔懐かしい味になっています。

「お問い合わせ」
手作りケーキシャモニー

(南9西15) ☎(561)5408

HP <http://chamonix-cakes.com>



都心部の環境保全と魅力づくりに取り組んでいます

サッポロ・ミツバチ・プロジェクト、通称**さっぱち**は、平成22年から地域の屋上緑化や札幌産蜂蜜を使った商品開発などによるまちづくり活動を進めています。

現在は、太陽ビル（南1西4）の屋上に約10万匹のミツバチを飼い、大通公園周辺の花蜜が集められています。ボランティアスタッフなどにより採蜜・瓶詰めされた蜂蜜は、さっぽろ地下街オーロラタウンの「きたキッチン」などで販売されている他、今回紹介するスイーツ以外にもさまざまな商品に形を変えて楽しまれています。

「お問い合わせ」

NPO法人サッポロ・ミツバチ・プロジェクト

(北1西5 北1条ビル5階 (株)ノーザンクロス内)

☎232-3661 HP <http://sappachi.com>



中央区産の蜂蜜を使ったスイーツ



さっぱちロール

さっぱちロールは、さっぱち蜂蜜独特の風味が楽しめる蜂蜜ゼリーと、酸味のあるルバーブのゼリーの2種類を生クリームと巻き込んでいます。生地には北海道産の有精卵を使用し、ふわふわな食感を出し、プレーンとチョコレート生地でしま模様



さっぱち&ソフト

さっぱち&ソフトは、町村農場の牛乳や生クリームをたっぷり使用した、しつかりとしたこくがありながらも、あっさりとしたソフトクリームとさっぱち蜂蜜の風味が調和し、上品な味わいになっています。

さっぱち&チーズドーナツ

は、農場自家産小麦の「春よ恋」と天然酵母を使用した、もちもちした食感のドーナツに、同じく自家産のクリームチーズとゴーダチーズをトッピングし、とろとろのさっぱち蜂蜜がかかっています。濃厚なチーズと蜂蜜の甘みがよく合います。



さっぱち&チーズドーナツ

し、ミツバチ柄にしています。食材の良さを十分に引き出したシンプルな味わいで、さっぱち蜂蜜の味を引き立たせています。

なお、さっぱちロールは10月31日(水)までの期間限定販売となっています。

「お問い合わせ」

ホテルオークラ札幌

(南1西5) ☎(21)2333

HP <http://www.sapporo-hotelokura.co.jp>



「お問い合わせ」
町村農場 大通公園店 (大通西3 大通ビッセ1階)
☎(21)5029