

スイーツでまちづくり

HP <http://kunka-kunka.com>
 ☎ (530) 1770
 「お問い合わせ」
 カフェ&スペース
 ンカクンカ
 (南7西25 華蒙ビル1階)



牛乳とヨーグルト、バナナ、そしてさっぱり蜂蜜をベースに、季節のフルーツなどをミキサーにかけたスムージーに、バニラアイスクリームを浮かべ、さらにさっぱり蜂蜜をかけています。ひんやり冷たく、フルーツの酸味と蜂蜜の甘みが楽しめます。



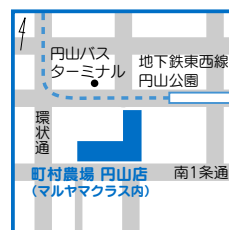
スムージーフロート



さっぱりで楽しむヨーグルトムース

さっぱりで楽しむヨーグルトムースは、酸味のあるヨーグルトムースにさっぱり蜂蜜をかけ、季節のフルーツとフルーツソース（写真はキウイソース）をあしらった、爽やかな口当たりのスイーツです。

スムージーフロートは、



町村農場 円山店 (南1西27 マルヤマクラス1階)
 ☎ (688) 6255

円山動物園を応援しています

平成20年12月に円山動物園で誕生した双子のホッキョクグマが、平成21年9月に「イコロ」と「キコロ」と命名されたことを記念してしろくまタイムズスクエアは発売されました。平成22年7月にはコラゴ商品の第2弾として、北海道の数多くのお店で作られ、その中でも元祖と言われる「バターせんべい」をリニューアルして、しろくまバターせんべいを発売しました。

(株)三八では発売以来、これらの商品の売り上げの一部を、円山動物園に動物の餌代の一部として寄付する活動を行っています。

老舗が作るしろくまスイーツ



しろくまタイムズスクエア

しろくまタイムズスクエア

アは、ホッキョクグマをイメージして、ピュアハワイトと呼ばれる色素の薄い特別な卵で作った、白いふわふわのスポンジが特徴です。「ミルククリーム」と「ミルククリーム&アズキ」の2種類があり、北海道産の牛乳を使用したクリームと包んでいます。

北海道産小豆を使用したあずき餡を、スポンジで包んでいます。しろくまバターせんべいは、北海道十勝産のバターを使用した香ばしい洋風おせんべいです。パリッとした歯応えと、バターの香りが楽しめる

札幌市は、札幌洋菓子協会などとともにスイーツ王国さっぽろ推進協議会を設立し、「さっぽろスイーツコンペティション」の開催やアンテナショップ「さっぽろスイーツカフェ」を通じたスイーツによるまちづくりを進めています。

そんな札幌市の中でも、中央区には数多くの「スイーツ店」が集まっています。今回は市電にちなんだスイーツ、都心部の環境保全や屋上緑化の取り組みの中で生まれたスイーツ、円山動物園を応援するスイーツをご紹介させていただきましたが、皆さんご存じでしたか？

この他にも身近なところで意外な取り組みがあるかもしれませんので、お近くのお店で探してみたいかがでしょう。

HP <http://www.kakashana.com>
 (南1西12) ☎ (271) 1138
 「お問い合わせ」
 札幌菓子処 菓か舎 (株三八)



しろくまバターせんべい

北海道らしいお菓子になっています。しろくまの顔と足跡の絵柄が入った2種類があり、1枚1枚手で焼き印を入れているので、いろいろな表情のおせんべいが楽しめます。

