



# さっぽろの 魅力 創造人

みりよくそうぞうにん

第2回

札幌の菓子職人が腕を競う大会の優勝作品「さっぽろ抹茶チーズ」を作る古田さん。11歳の女の子が考えたアイデアをできるだけ忠実に再現するため、トッピングや素材にとことんこだわったという。

このページでは市内の施設や催しを支える方にインタビュー。働く姿や思いを通じて、札幌の魅力に迫ります。

## さっぽろスイーツ2018 グランプリパティシエ ふるたひろまさ 古田 浩真さん

平成6年に洋菓子職人であるパティシエとなり、平成19年から自身が働く焼肉店のケーキやデザートの開発、製造などを手掛けている。

### スイーツを通して 誰かの夢や望みを叶えたい

古田さんがパティシエとなったのは今から25年前。父が和菓子職人で、幼い頃からお菓子は身近な存在だったという。「自分の誕生日にお願いして作ってもらった3段ケーキは、今でも忘れられない究極の味。その思い出が、スイーツで人を喜ばせたい」という仕事への思いの原点になっていますよ」と語る。

そんな古田さんは3月、市民が考えた札幌らしいスイーツのアイデアを基に、プロがレシピを考案して競う大会『さっぽろスイーツコンペティション』でグランプリを手にした。「北海道産のマスカルポーネチーズや生クリームといった、食材そのもののおいしさを引き出した」という受賞作品は、口の中で自然ととろけるような食感が特長。

「アイデアを応募した方や食材を生産した方などの思いを背負って、職人として全力で作りました」と話す。

作品の完成までは、約3週間を費やしたという。「実は、自分が納得のいく口溶けを再現するために、審査会当日まで材料の配分を調整していたんですよ。アイデアを出してくれた方をはじめ、口にするたくさんの人を笑顔にしたい一心で、最後まで試行錯誤してやり切りました」と笑顔で振り返る。

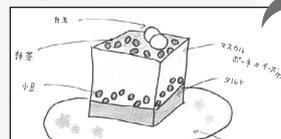
「この大会のいいところは、お客様がどんなものを食べてみたいのかが分かること。人の記憶に残るスイーツを作れたら、こんなにうれしいことはない——夢や希望が詰まったスイーツを、古田さんは今日も丹精を込めて作る。

道産食材を生かしたスイーツが毎年誕生！  
**さっぽろスイーツコンペティション**  
食べてみたいスイーツのアイデアを市民から募集し、それを基にパティシエが工夫を凝らした作品を応募。優勝作品は商品化し、市内近郊の洋菓子店にレシピを公開するので、各店のアレンジが加わった作品を味わえます。

- 8月ごろ  
市民からアイデアを事前募集
- 11月～1月ごろ  
選ばれた10案を基にパティシエが作品を応募
- 3月～4月ごろ  
グランプリを決定・商品化！

今年のグランプリ作品  
**さっぽろ抹茶チーズ ～お豆とともに～**  
札幌の新緑を表す抹茶と、道産チーズの組み合わせが新鮮で爽やかな一品。土台のクッキーのサクサク感もアクセントに！

やまもともちか  
山本 百穂さんのアイデア



古田さんが働くお店はこちら！  
**パティスリーフレール**

営業時間 11時30分～23時。金・土曜は23時30分まで。さっぽろ抹茶チーズは4/1日から発売  
料金 さっぽろ抹茶チーズは454円(税込み)  
所在地 白石区本通16北 徳寿白石店内  
問い合わせ ☎598-9000

その他の販売店舗など、詳細はこちら  
スイーツ王国さっぽろ推進協議会  
☎729-2112 さっぽろスイーツ 検索