さっぽろスイーツを味わおう

道産食材とパティシエの優れた技術で生まれたスイーツを募集し、札幌を代表する「さっぽろスイーツ」を決める取り組みを行っています。受賞作品の魅力を知って、札幌の新しいスイーツを味わいませんか？

詳細 さっぽろスイーツは産業振興課 ☎211-2392、スイーツコンペティションはスイーツ王国さっぽろ推進協議会 ☎280-8711

詳細

今回開催したのは

さっぽろスイーツコンペティション2025 ～neoいちごショートケーキ～

コロナ禍を経て４年ぶりに開催された今回は「いちごのショートケーキ」がテーマ。定番のショートケーキを、道産の糖と乳製品を使って、今の時代に合わせた新しい（neo）スイーツとして考案してもらいました。

グランプリ作品

ライムと小樽産ナイアガラ白ワインが香るいちごのジュレ

すりおろしたライムの皮

カスタードクリーム入りの口溶けの良い生クリームを使ったロールケーキ

グランプリ作品を考案したパティシエに聞きました

ケーキの上のいちごを、風味を損なわずに保存しやすいジュレにして、いちごの生産量が少ない夏にも提供できるように工夫しました。また、他の人とシェアしてもみんながいちごを味わえるように、円すいの形にしています。これからも、お店と共に皆さんに楽しんでもらえるスイーツ作りに励みます！

ル・パティシエ・フルタ（東区）
加野（かの） 拓夢（たくむ）さん

入賞

▲パティスリーフレール本店（豊平区）

▲ル・パティシエ・フルタ（東区）

▲欧風菓子モンジェリ（中央区）

市民賞

▲パティスリーブリスブリス（南区）

受賞作品を販売中！

詳細

グランプリ作品と、市民の投票による市民賞を含めた受賞５作品のほか、応募作品の一部などを「さっぽろ neo いちごショートケーキ」として、考案した各店で販売しています。詳細は右上のコードからご確認を。

お得に楽しくスイーツを食べよう
スイーツ王国さっぽろアプリ

アプリ加盟店の新商品情報などを見られるほか、加盟店での会計時（税抜き500円以上）にアプリを提示してスタンプをためると、特典を得られます。ぜひご利用ください！

iOS　Android