

## さっぽろスイーツコンペティション 2020&2021 ~札幌市民とプロパティシエの競演~ グランプリ受賞作品および受賞者

<作品名> 「さっぽろレアチーズカフェ」

(アレルギー：小麦、卵、乳、アーモンド、大豆、りんご、ゼラチン)



- ▶ コーヒーのソース
- ▶ 生クリーム
- ▶ リンゴのキャラメリゼ
- ▶ コーヒーのムース
- ▶ コーヒーの生地
- ▶ レアチーズ
- ▶ トンカ豆のサブレ

※コーヒー豆の形をしたチョコレートとチョコレート細工をトップに飾っています。

<構 造> 北海道産クリームチーズを使用したレアチーズに、北海道内で焙煎された珈琲を使用した口どけの良いコーヒーのムースとシャキシャキの食感が楽しめるリンゴのキャラメリゼをのせました。杏仁や桜の葉のような上品な香りを放つトンカ豆のサブレが繊りなすコクと果実味を感じるケーキです。

<製造販売共通ルール>

- ① 北海道産クリームチーズを使用したレアチーズであること
- ② リンゴを使用すること (北海道産リンゴ推奨)
- ③ 北海道内で焙煎されたコーヒーを使用すること
- ④ 共通ピックをつけること
- ⑤ 共通ネーミングで販売すること

<グランプリ受賞選定理由>

レアチーズの上にコーヒーのムースをのせ、その間にコーヒー生地を入れるといった点や見た目のデザインにプロの技が感じられ市民アイデアを上手に表現した作品です。

主となる材料(乳製品、りんご、焙煎コーヒー)が北海道産のものを使用することができる点。また、「カフェ」にはコーヒーを使用していること以外に、コロナ禍で気分が沈むことがある今、カフェ時間でひと時の癒しを感じ笑顔になって欲しいというパティシエールの思いが込められています。その思いも多くの方にお届けできたらといった点からグランプリに選定されました。

<長谷川 演審査委員長からの審査会総評>

完璧な感染対策のセットと贅沢な審査方法で厳かに行われた今年の審査会。

昨年中止となってしまったエネルギーが加わったせいか、作品のクオリティは例年に比べ上がったようです。これまでの積み重ねで市民アイデアも広がり、パティシエのその上手な使い方がより楽しく伝わりました。この時代を切り開き一歩先の未来を目指す力強さを感じた審査会、良い作品と出会い、食べ、悩み、みなで納得し選びぬけたことに感謝です。

### ~~グランプリ受賞 パティシエールプロフィール~~



<氏 名> 多田 しおり (ただ しおり)

<出身地> 札幌市

<勤務先> 株式会社マサール ショコラティエ マサール

<経 歴> 光塩学園調理製菓専門学校 製菓技術専攻科卒業後、パティスリーアンシャルロット (札幌市)、グランドパーク小樽 (小樽市) で経験を積み、2019年(株)マサール入社。現在は、製造部 ケーキ部屋 部屋長として生ケーキ全般の仕込み、仕入れ原価管理、チーム統括の業務に従事。

### ~~グランプリ受賞作品「さっぽろレアチーズカフェ」先行販売情報~~

店舗販売開始日： 2021年4月1日(木)から

販売店舗： ショコラティエ マサール 本店、ショコラティエ マサール パセオ店、  
ショコラティエ マサール 札幌三越店

※各店舗の住所、営業時間等は公式HP <https://www.masale.jp> にてご確認ください。

販売価格： 584円(税込) ※完売の際はご了承ください。