

道産レッドビートを使用した

「シメパフェ」の

販売について

令和元年9月24日

北海道の新しい「文化×農産物」の コラボレーションが実現。 パフェ、珈琲、酒、佐藤で 期間限定“レッドビートパフェ”が登場。



札幌の新しい食文化として定着したシメパフェを提供する
「パフェ、珈琲、酒、佐藤」(以下、佐藤)において、
期間限定で北海道産食材“レッドビート”を使ったオリジナルパフェが提供されます。

レッドビートは、北海道での栽培に適しており、
ホクレン農業協同組合連合会では2018年より試験栽培を開始。
このたびレッドビートを使ったパフェに供給することとなりました。

道産食材を積極的にメニューに活用し、
お店を通じて北海道を盛り上げていきたいとする佐藤と、
レッドビートを北海道の新たな特産品とすることを目指す
ホクレン農業協同組合連合会の思いが一致し、
初めてのコラボが実現しました。



レッドビートの魅力を
最大限に
引き出したパフェを
パフェ、珈琲、酒、佐藤が
プロデュース。



※パフェの内容は変更になる場合があります。

レッドビートとショコラのパフェ

～タイムの香りと胡椒のスパイスを効かせて～

1480 円(税別)

ソルベやジュレや
ムースや焼き菓子など
レッドビートを様々な調理法で
パフェに仕上げました。
柑橘系などのフルーツとの相性も良く
さらにチョコレートと組み合わせることで
味の変化を楽しむことが
できます。

10月1日
販売開始



開発者
紹介

フードコーディネーター

岡元優子
Yuko Okamoto

1990年札幌生まれ。ベルエポック専門学校卒業後、
ケーキショップ、飲食店でパティシエなどを経験後、
2019年アrikaデザイン飲食部(パフェ、珈琲、酒、佐藤)に入社。
パフェの開発に限らず、川島旅館のバターを使用したレシピ開発にも携わる。
カルダモンやクローグなどのスパイスを取り入れた
パフェやケーキを中心に様々なスイーツを手がける。



レッドビートとは

レッドビートは、ビーツとも呼ばれ、北海道が主産地である「てん菜（砂糖大根）」の仲間、カブに似た見た目の根菜です。砂糖大根の仲間なので、食べるとほのかに甘いのが特徴です。

実を切るときれいな赤紫色をしており、料理を鮮やかに彩ります。

北海道の冷涼な気候や土壌が栽培に適していると言われています。



道産レッドビートの現況

ホクレン農業協同組合連合会は北海道大学との包括連携協定の一環で、レッドビートを新たな特産品にすることを目指し、レッドビート普及に取り組んでおります。

2018年に江別の生産法人やま道の里で20aの試験栽培を開始。天候不順等もあり、2018年の収穫量は800kgにとどまったものの、レストランでの提供や店頭での販売を行いました。

2019年は栽培面積を6.5倍に拡大し1.3haを作付け、25t程度の収穫を見込んでおります。

レッドビートの取組について



『パフェ、珈琲、酒、佐藤』でのパフェ販売

本会が供給する道産レッドビートを使用した「レッドビートパフェ」を1カ月の期間限定で提供します。

◎日時：令和元年10月1日(火)～10月31日(木) ◎場所：札幌市中央区南2条西1丁目6-1 第3広和ビル1F



『coron marche de saison 北海道産レッドビートを楽しむ会』の実施

塚田シェフが注目する野菜レッドビートを使用したディナーイベントを開催します。

ゲストにレッドビートの生産者と北海道大学でレッドビートを研究されている教授をお招きし、塚田シェフを交えたトークセッションも行います。

◎日時：令和元年9月27日(金) 18:00～20:00(参加受付は終了しました。なお、当日の取材はご遠慮ください。)

◎場所：ブラスリー・コロネ ウィズ ル・クルーゼ(札幌市中央区南1条西2丁目 丸井今井札幌本店 大通館3F)

ホクレン
「GREEN WEB」にて、
イベントのレポート記事が
掲載されます。
(10月上旬予定)



レッドビートを使用した『北海道ボルシチ』の発売と『ルビーコロケ』の提供

昨年に引き続き、株式会社五島軒より「北海道ボルシチ」が販売されます。「北海道ボルシチ」は2019年4月に五島軒創業140周年、ホクレンが創立100周年を迎えることを記念して販売された商品で、ホクレンが供給する道産レッドビートが使用されております。本年産レッドビートを使用した「北海道ボルシチ」は9月17日(火)より五島軒の各店舗で販売しております。五島軒のレストランではレッドビートを使用した「ルビーコロケ」(左写真)が提供されます。時期は10月10日(木)からを予定しております。

販売店舗のご紹介

レッドビートは以下の店舗でご購入いただけます。

9月26日(木)より
店頭販売開始

◎くるるの杜 農畜産物直売所(農村レストランでは料理として提供します)

◎全道におけるAコープの一部店舗(以下16店舗)とホクレンショップの一部店舗(以下5店舗)

- | | |
|------------------------|------------------------|
| ・JA伊達市 くみあいマーケット本店 | ・エーコープめむろ店 |
| ・JA南るもい Aコープルピナス店 | ・エーコープりくべつ店 |
| ・JA東宗谷 Aコープ浜頓別店(ラ・ラック) | ・エーコープ食彩館すまいる432 |
| ・JA木野 Aコープハピオ店 | ・JA中標津 Aコープ中標津店あるる |
| ・JA士幌 Aコープ士幌店ASPO | ・(株)エーコープ雄武 Aコープ雄夢店 |
| ・JA鹿追町 Aコープ鹿追店 | ・ホクレンショップ49条店 |
| ・JA摩周湖 Aコープてしかが店 | ・ホクレンショップ元江別店 |
| ・JA上士幌町 Aコープ上士幌店ルピナ | ・ホクレンショップFoodFarm新発寒店 |
| ・エーコープおとふけ店 | ・ホクレンショップFoodFarm大森北町店 |
| ・エーコープしべちや店 | ・ホクレンショップFoodFarm朝里店 |
| ・エーコープほんべつ店 | |

10月5日(土)より
店頭販売開始

コープさっぽろの一部店舗(以下2店舗)

- ・ルーシー店《10月5日(土)に試食販売を実施》
- ・ソシア店《10月5日(土)に試食販売を実施》

※トドックでは10月のホクレンフェアに合わせて販売いたします。

※店舗により販売時期、期間が異なる場合がございますので、予めご了承ください。



レッドビートの利用促進

塚田シェフ監修『レッドビート』のレシピブックを制作

塚田宏幸シェフが監修したレッドビートのレシピブックを制作しました。はじめての方でも料理することができる簡単メニューを紹介しています。

※一部の店舗を除き、上記店舗にて設置しております。

ホクレン「GREEN WEB」にて、本レシピと塚田シェフが美味しさ星3つの道産野菜を紹介する「北海道の☆☆☆旬野菜」を掲載中。

シメパフェとは？



札幌独自の食文化を開拓

～札幌シメパフェ誕生の経緯～

飲食店が集まる札幌の繁華街「すすきの」では、10年以上も前から飲んだ後のメにパフェを食べる発祥の時期も、お店も分からない、知る人ぞ知る札幌独自の名もない文化があり、2014年、カフェの宣伝をきっかけにこの文化と、こだわりをもって作られる他店のパフェにも注目し、“札幌の美味しいパフェ”と“パフェにまつわる文化”の発信をしました。

そして、翌年の9月1日、二社^{*}で「札幌パフェ推進委員会」を発足し、賛同する7店舗で「札幌シメパフェ」という新しいブランドをスタートいたしました。

現在、「札幌シメパフェ」には市内の26店舗が加盟しております。

札幌だけの食文化だった“シメパフェ”は、今や全国でも知られるようになり、札幌の夜に活気をもたらしようになりました。

※クリプトン・フューチャー・メディア株式会社 / 有限会社アリカデザイン

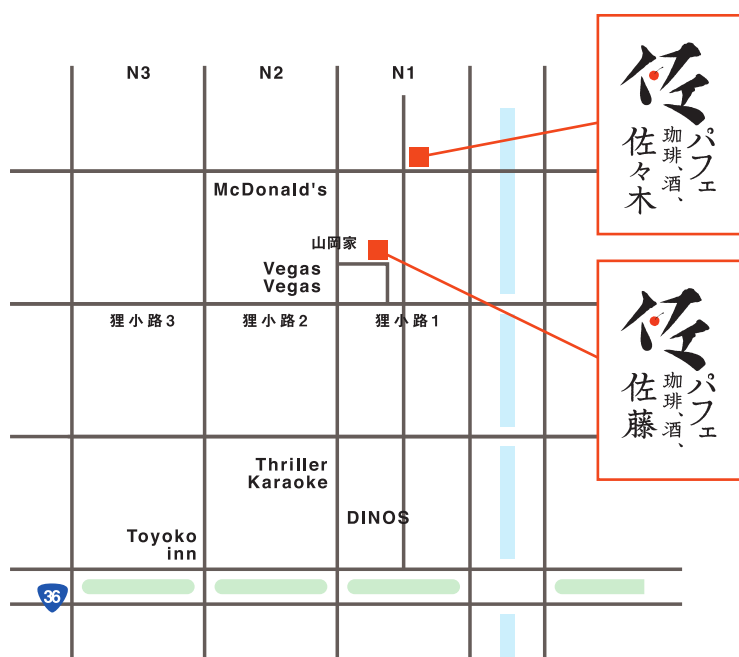
パフェとは、フランス語で「完全な」(parfait)の意。完璧なデザートをめざして19世紀にフランスで考案されたと言われています。日本では、背の高いグラスに果物やチョコレート、生クリーム、アイスクリームなどが入ったものが主流で「シメパフェ」は、その名の通り、飲んだ後や食事をした後など、一日の最後を締めくくるパフェのことです。

店舗情報



ソフトクリーム、アイスクリーム、ソルベ、ムース、焼き菓子などを自家製にこだわり、食感や味の変化も緻密に計算された極上スイーツのようなパフェが自慢。ネルドリップの珈琲ほか、パフェに合うお酒も豊富にご用意。

- 名称 パフェ、珈琲、酒、佐藤
- 住所 札幌市中央区南2条西1丁目6番地1 第3広和ビル1F
- 電話番号 Tel. 011・233・3007
- メール info@pf-sato.com
- URL http://pf-satoi.com
- 営業時間 [火～木] 18:00～24:00 [金] 18:00～26:00 [土] 13:00～26:00 [日] 13:00～24:00
- 定休日 月曜日(祝日の場合は翌火曜日)
- 席数 23席



佐藤 パフェ
佐藤 珈琲、酒、

佐藤 パフェ
佐藤 珈琲、酒、

佐藤 パフェ
佐藤 珈琲、酒、

パーラーエノキ
佐藤

店舗情報



北海道の農が見える、
お料理とワインのお店。



北海道の美味しさを深く追求し、広く伝える。北海道の豊かな食を、次の世代へとつないでいく。
北海道の食を通じて感動を届ける。coronのレストラン「brasserie coron with LE CREUSET」。

北海道産小麦100%使用と低温長時間発酵によって独自のパンを生み出しているベーカリーショップ「boulangerie coron(ブーランジェリー コロン)」のパンはもちろん、道内各地の生産者とながりをもち北海道の農を熟知するシェフ・塚田宏幸がメインシェフを務めています。
また、道内のワイナリーにもご協力いただき、北海道産ワインを気軽に楽しみいただけます。



シェフ・塚田宏幸

25歳で農家製チーズの美味しさに強く感銘を受けて渡欧。フランスの山羊チーズ農家に住み込むなどして、生産者や地方料理の魅力に目覚める。帰国後はその経験から食材とその生産者との交流にこだわり、独学で料理を学ぶ。道内各地で採れるものを活用した食の商品開発を通じ、地域活性に取り組む。14年、映画『ぶどうのなみだ』に食材コーディネーターとして参加、15年より「brasserie coron with LE CREUSET」メインシェフ。「Salone del Gusto & Terra Madre」(10～16年)等海外の食イベントでも発表。口伝でのみ伝わるアイヌ料理にも影響を受けながら、北海道ならではの食文化を追求し、特に地域に根付いた郷土料理の継承に努めている。フードアドバイザーとして参加した2019年公開の映画『そらのレストラン』は、第67回サン・セバスティアン国際映画祭カリナリー部門(食部門)出品が決定。

ホクレン「GREEN」にて、おいしさ☆☆☆の道産野菜を紹介する「北海道の★★★旬野菜」連載中。
現在公開中のvol.6は「レッドビート」。新鮮なレッドビートまるごと1個の扱い方や調理法を塚田シェフがご紹介しております。

- 名称 brasserie coron with LE CREUSET (ブラスリー コロン ウィズ ル・クルーゼ)
- 住所 札幌市中央区南1条西2丁目 丸井今井札幌本店 大通館3F
- 電話番号 Tel. 011・221・4141
- URL <http://www.brasserie-coron.com>
- 営業時間 10:30～19:30 (L.O.19:00)
- 定休日 不定休(百貨店の休館日に準ずる)

レッドビートに関する取材・お問い合わせ

ホクレン農業協同組合連合会 管理本部 企画課(担当:南、太田)
TEL.011-232-6104(平日9:00~17:00)

パフェに関する取材・お問い合わせ

パフェ、珈琲、酒、佐藤
有限会社アリカデザイン飲食部(担当:小林)
TEL.011-200-3180(平日10:30~20:00)
kobayashi@arica.jp