

コロナ禍の状況でも北海道の農業は新しいチャレンジを続けています。  
北海道の新たな名産となること目指した「空知産新生姜」を使って、  
多くの消費者にその魅力を知っていただくため、  
札幌市内有名3店舗にコラボメニューを開発していただきました。  
生産者、JA、そしてそれぞれのメニューの開発者、全員のチャレンジの結晶を  
ぜひこの機会に味わっていただければと考えています。

■boulangerie coron [ブーランジェリー コロン]



●提供メニュー

「空知産新生姜」と蜂蜜のチャバタ ¥281- (税込)

※期間/10月2日(金)～31日(土)

●販売店舗情報

boulangerie coron/本店、丸井今井札幌店、パセオ店で販売

- ・本店/札幌市中央区北2条東3丁目2-4 prod. 23 1F
- ・Tel. 011-221-5566
- ・【営業】9:00～18:30
- ・不定休/年末年始
- ・丸井今井札幌店、パセオ店については、各営業時間、休館日に準ずる。

■メニューの開発・監修/シェフ 高崎 真哉 (たかさき・しんや)

○「空知産新生姜」と蜂蜜のチャバタ

「空知産新生姜」は、香りは新鮮、味わいはきつすぎずまろやかな印象でした。その魅力を活かせるように新生姜の風味に、蜂蜜をアクセントにしたパンを開発しました。「空知産新生姜」を一晩漬けた蜂蜜水も生地練り込み、香りに移すなど、風味が逃げない工夫をしています。寒くなるこれからの季節、スープやシチューと合わせるのもおすすめです。



シェフ 高崎 真哉 (たかさき・しんや)

シニフィアン シニフィエ志賀勝栄 (boulangerie coron グランシェフ)のもとで、粉の旨味を引き出すパンの製法を習得。2012年立ち上げよりboulangerie coronシェフとして数々のヒット商品を考案。その土地のパンにはその土地の食材が一番合うと考え、小麦以外の材料も極力北海道産にしたいという思いから、生産者との対話を大切にパンづくりに取り組んでいる。

■brasserie coron with LE CREUSET [ブラッスリーコロン ウィズ ル・クルーゼ]



●提供メニュー

空知産新生姜のムース～さつまいものポタージュ（写真左）

※10月の「季節の前菜」として提供します。

自家製ジンジャーエール - 空知産新生姜 ￥660-（税込）（写真右）

※期間／10月2日（金）～31日（土）

●販売店舗情報

brasserie coron with LE CREUSET

- ・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
- ・Tel. 011-221-4141
- ・【営業】10：30～19：30（L.O. 19：00）
- ・不定休（百貨店休館日に準ずる）

■メニューの開発・監修／メインシェフ 塚田 宏幸（つかだ・ひろゆき）

○空知産新生姜のムース～さつまいものポタージュ

「空知産新生姜」のみずみずしさや、レモンに通じる爽やかな香りが立つように、泡状にして「旬」を閉じ込めました。サツマイモとの相性もお楽しみください。「空知産新生姜」の香りとほのかな刺激がサツマイモの甘みを引き締めています。

○自家製ジンジャーエール - 空知産新生姜

新生姜をストレートに生かした大人のジンジャーエールです。新生姜はあえて食感を少し残しシナモンなど、数種類のスパイスを絶妙に調合しました。食事にも合うよう、甘さはひかえめにしています。新生姜のピンクのグラデーションが爽やかな自家製ジンジャーエールになりました。



メインシェフ 塚田 宏幸（つかだ・ひろゆき）

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、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2015年より「brasserie coron with LE CREUSET」メインシェフとして、北海道ならではの食文化を追求。2018年には在ドイツ日本大使館のレセプションにて北海道料理を提供する等、国内外に北海道食材の素晴らしさを発信中。

## ■パフェ、珈琲、酒、佐藤



### ●提供メニュー

「空知産新生姜」とシャインマスカット〜コリアンダーの芳香を添えて〜  
¥1,980-（税込）

※期間／10月2日（金）〜31日（土）

### ●販売店舗情報

#### パフェ、珈琲、酒、佐藤

- ・札幌市中央区南2条西1丁目6-1 第3広和ビル1F
- ・Tel. 011-233-3007
- ・【営業】火〜木 18:00〜24:00、金 18:00〜26:00、土 13:00〜26:00、日 13:00〜24:00
- ・不定休

### ■メニューの開発・監修／フードコーディネーター 岡元 優子(おかもと・ゆうこ)

○「空知産新生姜」とシャインマスカット〜コリアンダーの芳香を添えて〜

「空知産新生姜」のソルベ、マリネ、サブレ、すりおろしと、シャインマスカットや洋梨、ルビーチョコなどを組み合わせ。どこを食べても丸みのある辛み、爽やかな香りを楽しめ、新生姜の特徴である茎の紅色をイメージした色も鮮やかなパフェです。特にこだわったのは新生姜のソルベ。香りが似ているライムを使うことで、新生姜の辛みと、本来の香りをより引き立たせました。コリアンダーとアニスのソースをかけると、香りの変化も楽しめます。



#### フードコーディネーター 岡元 優子(おかもと・ゆうこ)

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年アリカデザイン飲食部（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。

#### 新生姜に関するお問い合わせ先

ホクレン農業協同組合連合会 岩見沢支所 営農支援室（担当：熊谷）TEL. 0126-22-8218

#### コラボメニューに関するお問い合わせ先

ホクレン農業協同組合連合会 管理本部 販売推進課（担当：桑山）TEL. 011-200-0697