



商品名

お星さまのおさんぽ

特製プリンの上にイチゴ果肉ヨーグルトを重ねて、生のイチゴをゴロンと乗せました。甘味と酸味の絶妙な味わいをお楽しみください。

材料

名産産いちご
自家製プリン
自家製ヨーグルト

制作者

shop's Garden 千花 (せんか)
代表 相原 誠 さん

地場産だからこそ出来る商品

果肉を入れたイチゴヨーグルトで、果肉はわざと潰さないで大き目にしました。ヨーグルトには、ウチのソフトクリームの元も入れます。ただこれだけだと、大手さんもやっている従来の商品に似ているんですよ。

そしてこのイチゴヨーグルトをプリンに重ねて、その上に地場産のイチゴを丸ごと乗せます。ゴロンゴロンとしたイチゴが入ったヨーグルトは、大手さんはやっていないですよ。

ボン、ボン、ボン、と3つ入ります。地場産だからこそ出回る小さなイチゴなので、3つ入れる事ができます。実はこのイチゴ、今は日本で(世界で?)名産しか作っていない新品種のイチゴなんです。

ただ、真冬にはイチゴが無いので、冬バージョンということでイチゴムースも考えています。冬は生を使わないでイチゴムースで代用。

イチゴヨーグルトの方は、冬でも大丈夫。イチゴジャムを作って保存してあるので、それはあくまでも「名産の地場産のイチゴ」を出すことが可能です。



味と色のバランスを試行錯誤

お店でセットメニューを注文していただいたお客様に、試作品をサービスで出して、感想を聞いています。プリンとヨーグルトの量のバランスとか、「こうした方がいい」とか、「ああした方がいい」とか。

ヨーグルトを単品で食べるなら、もうちょっとスッパ味があった方がいいと思うんですけど。全体的なバランスを考えて、イチゴのゼリーの味が濃いくらいで、あとはそんなに濃くしていません。

色の見栄えも、どうかな? 本当は、もっとはっきりとイチゴのピンク色を出したかったのだけど.....。

混ぜるジャムの量を増やして色を足して実際にやってみただけど、そうすると、すごく甘さが強調されちゃう。今の分量でもちょっと甘いかもしれないけど、もっと色を出そうと思うと、イチゴのジャムの味が強くなりすぎてしまう。出来れば、甘さを抑えたイチゴジャムが作れば良いんでしょうけど。



美味しく食べていただくために

生のイチゴを入れるとインパクトは出るのですが、劣化が激しいですね。ヨーグルトだけであれば1週間から10日の賞味期限に出来るのですが、それに生のイチゴを入れることで、賞味期限が3日しかなくなる。食べようと思えば食べられないことはないのですが、イチゴの水分が出てしまって、イチゴもヨーグルトも美味しくない。

だから、今考えているのは、その時々で形を変えようか、と。お店を出してすぐに食べてもらう時には、生のイチゴを乗せて。お土産や通信販売の場合は、生のイチゴを乗せないムースのバージョンで。

手間がかかっても、誰もやらないことを

「こういうの作ります！」って言った方がいいけど、「失敗したね」って、妻と2人で言ってます(笑)

最初は、ヨーグルトにイチゴをボロンボロンって入れて完成！って、それだけだったんです(笑) だけどそれだと、それ以上の進展が無かったんですね。アンケートの回答の中に「見た目が3色だと綺麗」という意見があって、せっかくだったらそうしてみようって思ったんです。でも実際に作ってみてから、「いやあ、これはちょっと大変かも」って。

でも、せっかくなら、手間がかかって普通の所がやらないくらいのことをやった方がいいですよ。



この前、ある乳業メーカーさんと話したんですけど。「こういうの作ったんだけどどうだべ？ 他にあるべか？」って聞いてみたら、「誰もこんな面倒くさいことやらないですよ」「メーカーは、そんな3つも4つも手間がかかるような面倒臭いものは作らないですね」「でも、だからこそ、真似はされないかもしれませんね」って。確かに、こんな面倒くさいこと誰もやらないよな(笑)

色々試行錯誤しているんですけど、なかなか……。家内工業の手仕事なので(笑) でも、とても楽しいですよ！

どこへ行っても、また帰って来てほしい

商品名は、「お星さまのおさんぼ」って言います。

「お星様」は、名寄の天文台で見れる綺麗な星。

それから、「散歩」って、必ず帰ってきますよね。原点はここにあって、どこへ行ってもまたこの場所に帰って来てほしい、という願いを込めました。



お問い合わせ

shop's Garden 千花 (せんか)

住所 北海道名寄市字日進1106番地
TEL 01654-3-0760
営業時間 ソフトクリーム 10:00~18:00 / カフェ 11:00~19:00
定休日 毎週水曜日(ソフトクリームは7・8月無休)
ホームページ <http://senka-nayoro.com>

木のぬくもり漂う小さなカフェです。のどかな田園風景や四季折々の自然を眺めながら、優しい時間をお過ごしください。お勤めは、自家製パンとエスプレッソコーヒー。夏期のソフトクリームも人気で、行列になることも。



新「なよろブランド」開発プロジェクトは、地域資源 全国展開プロジェクト(正式名称:小規模事業者新事業全国展開支援事業)の事業です。名寄市が誇る特徴的な農産物などを使用し、名寄ならではの商品の開発・改良により生まれた特産品が「なよろブランド」です。平成22年春にプロジェクト実行委員会を立ち上げ、1年間かけて開発会議や試作品発表会などを行い、新「なよろブランド」の開発を行ってきました。美味しい農産物を使用した名寄ならではの「なよろブランド」特産品を、是非ご賞味ください。

新「なよろブランド」開発プロジェクト実行委員会
(名寄商工会議所)

北海道名寄市西3条南5丁目 商工会館
TEL 01654-3-3155 **FAX** 01654-2-0571
ホームページ <http://cci.nayoro.biz/nayorobrand/>