



商品名

雪とまちあわせ

名寄産のこめ粉を下川産クリームチーズに練り込み、レアチーズケーキに仕上げました。レアチーズケーキの上にジャムを乗せて、和菓子等で使用される求肥(ぎゅうひ)で包んだフワフワ感をお楽しみ下さい。冷凍してアイスとしてもお召し上がりいただけます。



材料

北海道産レアチーズケーキ
(牛乳、卵、生クリーム、こめ粉、砂糖、クリームチーズ)
バター入りクッキータルト
求肥、ラズベリーソース

制作者

創作キッチン たまさぶろう
店長 志々見 敦 さん

オープン当時のメニューが“地場産”で復活

オープン当時、「ミルクムース」というデザートをお客様に提供していましたが、店舗での度重なるデザートの新作メニューから外れておりました。

その後、今回、新「なよろブランド」としてお話をいただき、製作するメニューとして、まずはターゲットを女性に絞り、デザートにしました。そこで思いついたのが、以前作っていたミルクムースでして、そこから名寄産の食材使用の試行錯誤が始まりました。



食材は名寄および近郊のものを

食材は出来る限り名寄および近郊のものを使用しております。本来であれば全て名寄産でこだわって製作したいのですが、そこが難しい所でした。

チーズに関しては、隣町の下川町にて生産しているクリームチーズを使用し、深みのあるデザートとしては最高のチーズでした。そこから名寄産のこめ粉を練り込み、牛乳、生クリーム、卵、との割合をどうするかが長い道のり……。

タルトクッキーの土台、味も美味しく納得出来ました。見た目のインパクトが薄く市販のチーズケーキと何も変わらないと気づき、何かないものかと考えました。

いろいろと試した結果、和菓子などで使用される求肥で包み、ジャムを入れると、すんなりまとまりました。

試作など入れて製作時間はあまり有りませんが、最終的には、なよろブランド役員での試食会当日に完成しました。

お客様にご満足していただける商品を目指して

商品として特徴を生かす為にも、どこに比重を置くかによって販路も決まってしまう。

私の考えとしては先にも述べたとおり、購買力のある女性層に的を絞り名寄のお土産として買っていただく事を想定しております。

また、味の方ですとチーズを前面に押し出した方がいいのか、チーズ嫌いな方にもお召し上がりいただける様にしたらいいのか、または名寄特産のこめ粉を特徴としてモチモチ感を出した方がいいのか、商品のコンセプトとして意見が分かれるところでもあります。

今回完成した商品としては、試食会等でのアンケート結果から参考させていただき作らせていただきました。料理というものはお召し上がりになられるお客様全員を納得させることはかなり難しく、今回のデザートも厳しい意見もございましたが、私としては子供から大人まで喜んでいただける名寄のデザートだと自負しております。



レアチーズケーキの特徴として

このデザートの特徴としては、和と洋を掛け合わせた創作デザートであります。

そこに、こめ粉をレアチーズに入れて和菓子感覚でお召し上がりいただき、コーヒーや紅茶と一緒に、また着物を着た茶懐石でもちょっと変わったデザートとして、お出ししていただくと喜んでいただけるかと思えます。

このデザートは全て手作りですので、初期の段階では大量生産は出来ない状態ですので、数として限定販売となる予定です。冷凍として保存しアイスとしてもお召し上がり出来ますし、そこからお好きな固さまで解凍（風味は少し落ちますが）して食べる事も出来ます。



商品名は「雪とまちあわせ」

この商品名の名前の由来は、子供たちが空を見上げ、手の平に初雪がふわっとのる商品のイメージとしてつけさせていただきました。

大人になると忘れてしまいがちな、“こども心の初雪”。

子供たちがみんなで「雪を待っていたんだよ〜」、という気持ちと、“フワフワの雪”。すごく楽しみにしていた“雪とまちあわせ”なのです。



お問い合わせ

創作キッチン たまさぶろう

住所 北海道名寄市砺波626番地1

TEL 01654-2-0507

営業時間 11:30~14:00 / 17:00~21:00

定休日 毎週火曜日・第2水曜日

ホームページ -

豊富なメニューの創作料理が人気のお店です。店舗隣の倉庫には店長自作の鉄道模型があり、口コミで話題に。時期が合えば畑で採れたばかりの新鮮な野菜を食べられたり、時間帯によっては周辺の畑の収穫風景を見れる時も。



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/>