

シメパフェと 道産日本酒の コラボが実現。

大雪山で育まれた天然水など北海道産の良質な原料にこだわった酒造りをする「上川大雪酒造」と札幌の新しい食文化シメパフェ普及の第一人者「パフェ、珈琲、酒、佐藤」がコラボし、日本酒を使ったオリジナルパフェを開発しました。パフェで使用する日本酒のソルベはすべて天然水を使用。柿を組み合わせることで日本酒の繊細な味と香りを引き立て、食感と味の変化を楽しむことができます。パフェでシメながらも日本酒を味わう、“新たな大人の嗜み”をお楽しみください。



上川
大雪
酒造

×

佐藤

パフェ
珈琲、酒
佐藤



香る日本酒と

完熟柿のパフェ

秋の果物・枳仕立て

800円(税別)

紅葉
酒粕のラングドシャ
日本酒のクリーム
あられと銀箔
日本酒のソルベ、ホワイトチョコトレット仕立て
完熟柿のソルベ
柿
赤すぐり
柿を閉じ込めた日本酒のゼリーボール
お米のお菓子
梨の千切り



※こちらの商品はアルコールを使用しておりますので、お車でお越しのお客様はご遠慮ください。
※なくなり次第終了とさせていただきます。※仕入れの状況などでパフェの内容は変更になる場合があります。



こだわりの日本酒を様々な食感で仕上げました。
季節の果物と一緒に味と香りをお楽しみください。

日本酒の繊細な特徴を引き立てるため、大雪山の天然水を使用しました。日本酒のソルベ、柿を閉じ込めた日本酒のゼリーボール、酒粕のラングドシャなど日本酒の魅力を様々な食感と調理法で引き出し、柿や梨など季節の果物と組み合わせ、食感と味の変化を楽しむことができる設計となっております。パフェを通じて日本酒の新しい可能性を感じていただければ幸いです。

パフェ、珈琲、酒、佐藤 開発責任者 佐藤智史 *Tomofumi Sato*

旅するキッチンバスで販売 /



10月23日
数量限定
販売

北海道の食の可能性を広げる「CRUISE KITCHEN」は、日本で初めてフルコースにも対応できる厨房設備を搭載した大型バスです。車内に飲食できるスペースはなく、運転席と一部スペースを除いてすべてが厨房で、フルコースなら最大60人まで対応できるレストラン並みの設備を誇っています。北海道の食の可能性を広げる“旅するキッチンバス”でシメパフェをご提供いたします。

セミナー

シメパフェ×道産日本酒
「売れるものにはワケがある」

商品力だけに頼らず、「販売戦略」や「情報発信」がより魅力的な商品やサービスを生み出すことにつながります。売れるものづくりの秘訣をクロストークでお楽しみください。

日時:10月23日(水)13時~14時 / 場所:主催者セミナー会場



上川大雪酒造
代表取締役社長(初代蔵元)
塚原敏夫

×



アrikaデザイン代表取締役
(札幌パフェ推進委員会)
小林仁志

北海道
にぎわい共創
プロジェクト

北海道アグリ・フードプロジェクト /
観光・ホテル・外食産業展 HOKKAIDO 事務局
一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内
105-8522 東京都港区芝公園3-1-22
TEL.03-3434-3453