



—Club Shinsengumi—

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します！

<http://www.scci-net.com>

今回の
お店

第139回

Majisand



道産イチゴと生クリーム



手土産にもぴったり

パティシエが“本気”で作る 絶品フルーツサンド

2020年6月、狸小路1丁目にオープンしたフルーツサンド専門店「Majisand」。パティシエの技によって作り出される生地や生クリーム、厳選した旬のフルーツを組み合わせた多彩なフルーツサンドが味わえる。

同店では、全国各地から旬のフルーツを仕入れ、一番おいしい時期を見極めてサンドにしている。生地は、店内で1枚1枚丁寧に焼き上げており、シフォンケーキをベースにしたしっとりふわふわな食感が特長。プレーンやチョコ、アールグレイなど、フルーツとの相性が一番良い生地を使い、素材のおいしさをさらに引き出している。また、生クリームは北海道産の牛乳を使用し、「濃厚な味わい」と「すっきりした後味」をコンセプトに、生地・フルーツと組み合わせることで「一番おいしさが発揮されるように仕上げている。オリブオイルやはちみつを合わせたクリーム、香りづけに日本酒を使用した少し大人な風味のクリームなど、生地やフルーツによってさまざまな味わいが楽しめる。

季節によってメニューは変わるが、甘酸っぱいイチゴと生クリームが相

性抜群の「道産イチゴと生クリーム」は、人気の定番商品。ほかにも、メロンの強い糖度となめらかな果肉、マスカルポーネの濃厚なクリームと爽やかなバジルの香りが楽しめる「共和町らいでんメロンとマスカルポーネとバジル」や、白桃をシャルドネ種の白ワインで作ったジュレと組み合わせた「福島白桃とシャルドネのジュレ」などもおすすめだ。

「お客さまに驚いてもらえるようなメニューや組み合わせを考えながら、今後もさまざまなフルーツサンドを販売していきたいです。生地や生クリームのアレンジも効かせ、いろいろな食べ方をお客さまに楽しんでもいただければと思います」（販売 吉田美潤さん）。

Information

Majisand

住 札幌市中央区南2条
西1丁目5-9
第13広和ビル1階
(狸小路1丁目内)

TEL 011-207-6777

休 なし

営 11:00~20:00

URL <https://majisand.shop/>

