

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

GAGNON (ギャニオン)



ギャニオン・マーク氏と愛犬のサップくん



カナダの雄大な自然の恵みが凝縮された メープルシロップをお届け

西区山の手にある、メープルシロップ専門店の「GAGNON」。同店では、代表のギャニオン・マーク氏が、自身の生まれ育った故郷であるカナダ・ケベック州より厳選して直輸入したメープルシロップを販売している。

メープルシロップは、「メープルウォータード」と呼ばれるサトウカエデの樹液を煮詰めて作られるが、採取時期によって色や風味が異なり、3種類に分類される。採取時期が最も早い「ゴルデン」は、淡い色調で上品な甘さが特徴。口の中に甘さが残らないため、パンケーキはもちろん、サラダなどの食事にも合う。ゴールデンより採取時期の遅い樹液で作る「アンバー」は、琥珀色で程よい甘さが特徴。コーヒー や紅茶などの飲み物に合わせてもおいしい。採取時期が最も遅い「ダーク」は、濃い琥珀色で濃厚な甘さ、メープル独特の風味とコクが特徴で、肉や魚、煮物などのしつかりとした味付けの料理にぴったりだ。

メープルシロップの他にも、「メープルピーナッツバター」や「メープルジンジャーシロップ」など全国の食材を使用したコラボ商品をはじめ、ケー キやソフトクリームなどのさまざまなお ルシロップで煮込んだりんごを北海道

西区山の手にある、メープルシロップ専門店の「GAGNON」。同店では、代表のギャニオン・マーク氏が、自身の生まれ育った故郷であるカナダ・ケベック州より厳選して直輸入したメープルシロップを販売している。

メープルシロップは、「メープルウォータード」と呼ばれるサトウカエデの樹液を煮詰めて作られるが、採取時期によって色や風味が異なり、3種類に分類される。採取時期が最も早い「ゴルデン」は、淡い色調で上品な甘さが特徴。口の中に甘さが残らないため、パンケーキはもちろん、サラダなどの食事にも合う。ゴールデンより採取時期の遅い樹液で作る「アンバー」は、琥珀色で程よい甘さが特徴。コーヒー や紅茶などの飲み物に合わせてもおいしい。採取時期が最も遅い「ダーク」は、濃い琥珀色で濃厚な甘さ、メープル独特の風味とコクが特徴で、肉や魚、煮物などのしつかりとした味付けの料理にぴったりだ。

西区山の手にある、メープルシロップ専門店の「GAGNON」。同店では、代表のギャニオン・マーク氏が、自身の生まれ育った故郷であるカナダ・ケベック州より厳選して直輸入したメープルシロップを販売している。

メープルシロップは、「メープルウォータード」と呼ばれるサトウカエデの樹液を煮詰めて作られるが、採取時期によって色や風味が異なり、3種類に分類される。採取時期が最も早い「ゴルデン」は、淡い色調で上品な甘さが特徴。口の中に甘さが残らないため、パンケーキはもちろん、サラダなどの食事にも合う。ゴールデンより採取時期の遅い樹液で作る「アンバー」は、琥珀色で程よい甘さが特徴。コーヒー や紅茶などの飲み物に合わせてもおいしい。採取時期が最も遅い「ダーク」は、濃い琥珀色で濃厚な甘さ、メープル独特の風味とコクが特徴で、肉や魚、煮物などのしつかりとした味付けの料理にぴったりだ。

メープルシロップの他にも、「メープルピーナッツバター」や「メープルジンジャーシロップ」など全国の食材を使用したコラボ商品をはじめ、ケー キやソフトクリームなどのさまざまなお ルシロップで煮込んだりんごを北海道

西区山の手にある、メープルシロップ専門店の「GAGNON」。同店では、代表のギャニオン・マーク氏が、自身の生まれ育った故郷であるカナダ・ケベック州より厳選して直輸入したメープルシロップを販売している。

メープルシロップは、「メープルウォータード」と呼ばれるサトウカエデの樹液を煮詰めて作られるが、採取時期によって色や風味が異なり、3種類に分類される。採取時期が最も早い「ゴルデン」は、淡い色調で上品な甘さが特徴。口の中に甘さが残らないため、パンケーキはもちろん、サラダなどの食事にも合う。ゴールデンより採取時期の遅い樹液で作る「アンバー」は、琥珀色で程よい甘さが特徴。コーヒー や紅茶などの飲み物に合わせてもおいしい。採取時期が最も遅い「ダーク」は、濃い琥珀色で濃厚な甘さ、メープル独特の風味とコクが特徴で、肉や魚、煮物などのしつかりとした味付けの料理にぴったりだ。

Information

GAGNON

住 札幌市西区山の手
2条1丁目4-23
TEL 011-622-8660
休 月曜・火曜
営 11:00~18:00
URL <https://www.gagnon-jp.com/>

