

## Club Shinsengumi

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!

<https://c-shinsengumi.jp>

今回のお店

2

## KAJITSU\_CLUB



庄司社長(右端)、高木店長(右から二番目)



### Information

#### KAJITSU\_CLUB



TEL 札幌市豊平区美園5条1丁目1-1  
パークアヴェニュー広和1階

TEL 011-876-8880

休 月曜日

営 11:00~19:00(L.O.18:30)

地下鉄東豊線「豊平公園」駅から徒歩5分程度、旬の果物を使用した大福やフルーツサンドなどを提供するカフェがある。

庄司純大社長の実家は青果物の小売業を営んでいる。「5年くらい前から、イチゴなどの果物類を使用した和の製品を作りたいと考えていました。当時、コロナ禍でもち米が余ったことから、生産者を支援することを考え、ライスボールプレーヤーの川原悟氏とともに、もち米を使つたフルーツ大福を開発しました。この『果実大福』は、たくさんの人思いが集まり、商品化されたものです」。

同店の「果実大福」は、催事では閉店前に売り切れることが多く、期間中に何度も買いに来る人がいるほどだ。今も果物の糖度や形状に合わせて調整を重ねて製造している。

高木勇樹店長のおすすめは、ハーフグローバイナップルを使用した大福やフルーツサンド。穏やかな酸味と強い甘みが特長の品種だ。高木店長はもともと果物が大好きで、カフェを経営する(株)果実俱楽部に入社してから改めて果物の魅力やおいしさ、素晴らしさを感じるようになったという。「果物は、生で吃るのはもちろんですが、さまざまな形に加工する

ことでまた違ったおいしさを引き出すことができます。果物の新しいスタイルを多くのお客さまに楽しんでいただけるような商品作りを心掛けています」。

現在は、さまざまな栽培、輸送技術が進み、季節を問わず多種の果物が店頭に並んでいて、本当の旬が分かりづらくなっています。「ぜひ、お客様には果物の旬を知って、そのおいしさを感じてもらいたいと思っています」(庄司社長)。

行き帰りに豊平公園の四季折々の植物を楽しみつつ、カフェで香り高いコーヒーと一緒に、旬の果物を使ったスイーツを食べる特別なひとときを、ぜひ味わっていただきたい。