

パティシエたちの 芸術

年に一度のクリスマスを彩るケーキは
パティシエたちの一年の集大成といっても過言ではない。
味もさることながら、その美しさにも心が踊る。
そんな「作品」を生み出す職人たちの思いに迫る。

特別な1日に
笑顔を咲かせる
そんなスイーツを
届けたい。

技術とアイデアで
全ての人を笑顔に

大切な結婚式…人気の式場「宮の森フランス教会」で、その日を特別に彩るコンテンツのひとつ、ウエディングケーキのレシピ考案から製作までの全てを手掛けているのが、パティシエ歴10年の本田航さんです。

元々手先が器用だったという本田さんは、お料理が上手なお母さんの影響もあり、パティシエの道に進むことを決意。製菓の専門学校で技術を学び、白石区にある個人店で修業をした後、宮の森フランス教会の姉妹施設である「エルムガーデン」で5年間勤務。そして、昨年8月、同教会に着任しました。



調理部 ベーカリー課
主任パティシエ
本田 航さん

江別市出身。経専調理製菓専門学校卒業後、個人経営のケーキ店で勤務し、2012（平成24）年、マスタプランニング株式会社に入社



右はパティシエの河村みのりさん。式場に併設されているショッ
プは誰でも気軽に入れます

こちらでは日々、式を挙げる2人をテーマに世界でひとつだけのウエディングケーキを製作。主役の2人だけではなく、携わる人全てを感動させる一品を生み出しています。そんな本田さんが作るカラフルで独創的なケーキを、一般のお客さんも購入できるのが宮の森フランス教会内にある「フランスファーム」です。

職人の究極

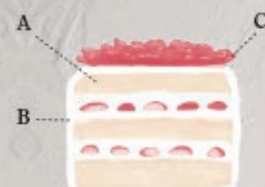
姿を変えてアプローチする

真っ赤ないちご

かわいさもおいしさも
いちごの魅力が満載

2012（平成24）年、パーティー会場の増設と共に誕生したフランスファームは、昨年、いちご専門のスイーツショップとしてリニューアル。ミルクレープやチョコタルト、レアチーズ、ティラミスなど、定番のケーキもいちごに特化しています。そのまま飾りつけるだけではなく、ビュッレにしたり、見せ方に変化をつけたり。アプローチの仕方もいろいろ工夫しています」と本田さん。その言葉通り、真っ赤ないちごの魅力が存分に堪能できる多彩な商品が、常時ショーケースに並びます。

コンセプトは「体が喜ぶスイーツ」。でんさい糖を使用するなど素材にこだわっているのはもちろん、小麦アレルギーの方でも安心して食べられるグルテンフリーのケーキも用意されており、たくさんの人たちにおいしさと笑顔を届けてくれます。



フランス・フィオーレ 断面図

A：国産米粉＆道産大豆粉使用のグルテンフリー
B：浦幌町のフレッシュ生クリーム
C：重やかに咲く、たくさんのいちご



「フランス・フィオーレ」4,000円
国産米粉と道産大豆粉使用のグルテンフリーケーキ



「フレーズ・ド・ノエル」4号 3,500円／5号 4,500円
安心の原材料にこだわり、王道の人気を誇るケーキです



「フランス・ルージュ」3,850円
いちごのチョコレートがベースになっており、ちょっぴり大人味

みんなが喜ぶ
赤と白の魔法！

そんなフランスファームが贈るクリスマスケーキは全3種。浦幌町のフレッシュ生クリーム、さまざまなミネラルが含まれるてんさい糖、酒井農場のミネラル豊富道産小麦100%のメルティスノーを使用し、体にやさしいケーキに仕上がっています。

予約期間は12月16日（月）まで。受け取り期間は12月21日（土）～25日（水）。聖夜を彩る特別なクリスマスケーキ、今年はこんなこだわりの一品を選んでみませんか？



フランスファーム

〒中央区宮の森3条10丁目3-25
☎10:30～19:00、土・日・祝10:00～20:00
☎火・年末年始 閉あり
☎011-641-0707

「ルタオらしく、あたらしく。」
をコンセプトに、これまでのおい
しさと一緒に、新しい魅力がたく
さん詰まったクリスマスケーキ
を提供。写真の「ルベウス」は、あ
まおうとシャンパンチョコで大
人の味わいに。

美フォルム

まるでアートのような

職人の究極

北海道を代表する「小樽洋菓
子舗ルタオ」で商品開発を手掛け
る石黒さん。パティシエの職に就
いたのは13年前。北区の洋菓子店
で7年間働いた後、ルタオに入
社。道内各地の店舗で現場を経験
し、開発チームへと配属になりま
した。現在は海外のパートナー企
業への商品提案なども行っており、
人気ブランドの次世代を担う
活躍をしています。

年に一度の特別な日が
幸せな時間で
満たされますように。



企画開発課 開発チーム リーダー
石黒 雅規 さん

帯広市出身。札幌ベルエポック
製菓調理専門学校卒。ワーク
ショップなどで講師も務める



「贅沢いちごのクリスマス」
4号 5,940円



2階の喫茶コーナーでは、多彩
な種類のスイーツやドリンクが
楽しめます

クリスマスケーキの予約期間は12月15日(日)まで、
受け取りは12月21日(土)～25日(水)。※一部期間が異なる店舗もあり

小樽市堺町7-16
9:00～18:00 土・日・祭日
0120-31-4521



ルベウス 6号 6,800円

職人の究極

素材にこだわった
ケーキづくり

パティシエたちの華麗な技と
新鮮な良質素材から生まれる
ケーキの数々。宮廷菓子の名に恥
じない、自慢のおいしさです。
※クリスマスケーキの注文締切
日は、12月18日(水)、商品引き渡し
日12月22日(日)～25日(水)。



クリスマスホワイトデコレーション4,200円 ※写真は5号(15cm)



人気スイーツ「チードラ」、プレーン160円、ストロベリー、ブルーベリー各210円



オープンキッチンのお店では、
ガラス越しにケーキ作りが見られ
ます

北区東条戸132 シャトレゼ ガトーキングダム サッポロ1階
9:30～20:00 土・日・祭日
011-773-2674

感じてほしい。

箱を開いた瞬間の
「わあ!」という気持ち



宮廷菓子 ファンタニヴェール
シェフパティシエ 河井 博貴 さん

製菓専門学校を卒業後、ホテル
勤務を経てガトーキングダムへ。
「さっぽろスイーツコンパティ
ション」では何度も入賞している



「リングフロマージュサンタ」5号 3,300円

サンタさんの洋服がふんわり
その中には、たくさんの幸せが!

サクサクのリングタルトの上に濃厚なレア
チーズケーキ、その中にはプレーンジャムをサ
ンドしたリングゼリーと道産フルーツがたっ
ぷり! クリスマスケーキはその他にも多数種
類あり。個数限定なので予約はお早めに!



商品の受け取りは12月
22日(日)～25日(水)。
オーナーパティシエの森
さんが生み出す、かわい
くておいしいケーキを、
ぜひ味わってください

札幌区月寒西3条10丁目1-16
10:00～20:00(定休日前日は～19:30、12/31は～17:00)
土・日・祭日、第3水、1/1～3 あり
011-855-5078



「イチゴのクリスマスショート」15cm 3,600円

王道イチゴショートで
お家に笑顔を配達します

可愛いサンタさんがクリスマスを楽しみ
演出! 優しい甘さの生クリームには、お子さん
から大人の方まで家族みんなで食べてほ
しいという優しい思いが込められています。今
年のクリスマスはスイーツラボで決まり!



一律300円で札幌市内に
ケーキをお届け。(12月23日
(月)～25日(水)は配達時
間限定)。気になるけど店頭
に足を運ぶには…という方
にピッタリのサービスです!

札幌区西岡4条10丁目3-1
10:00～20:00 土・日・祭日
011-856-8886



「ノエル・ド・ティラミス・ショコラ」直径15cm 3,800円

ビターとスイートが口の中で
混ざり合う大人の甘い幸せを

豆から淹れた、香りのよいコーヒーを染み
込ませたスポンジに、ふわふわに仕上げた
マスカルポーネムースとチョコレートムース
を重ねた一品。それぞれの味わいが混ざり
合う、大人の甘い幸せを楽しんで。



ケーキの予約は下記の電話
番号より[レストランコンチネ
ンタル]で12月17日(火)まで
受け付けてくれます(ケーキの
引き渡しは12月20日(金)～
25日(水)10:00～18:00)。

中央区南1条西5丁目
なし 特約駐車場あり
011-221-2403(10:00～18:30)



「生クリームデコレーション」14cm 3,200円(税抜)

かわいい生デコケーキで
笑顔が“咲(Saki)”ますように!

しっとりふわふわのスポンジとさっぱり後味
の良い生クリームの組み合わせ。サイズは
14cm、17cm、18.5cm、21cmの4種ありま
す。他にもチョコ生デコやロンドショコラ、フ
ルーツタルトなど種類豊富にラインナップ!



なんと! 予約も引き取り
も期限なし。都合に合わ
せてくれるうれしいおも
てなです! (一部商品
のみ12月15日(日)まで
の予約が必要)

札幌区中の島1条7丁目8-12
10:00～19:30(12/31は～18:00) 火(12/24は営業)、
水(12/25は営業)、12/26、1/1～3 あり
011-211-8248



「ソワレ・ルージュ」15cm八角形 4,860円

全10種のラインアップ
あなたのお好みの逸品を!

厳選した生クリームを使用した王道ケー
キから、ベリームースの真っ赤で見た目も華
やかなケーキも多数。子どもも大人も楽し
めるケーキがいっぱいです。数量限定なの
で早めの予約を!



甘さ控えめのキャラメルムース
で、カフェショコラムースを包み
込んだシックなクリスマスケー
キ。キャンディングクルミでデ
コとした食感をプラスした、ど
こか温かみのある味わいです

札幌区平岸6条9丁目3-20
10:00～21:00 土・日・祭日
011-824-7355



「X'mas デコレーション 5号」15cm 3,800円
※限定100台

素材の魅力を最大限に引き出す
ほんのりと優しい甘さ

上質な卵を使用したこだわりのスポンジ生
地にイチゴと生クリームをトッピング。さら
に、その上にはプッシュドノエルが乗って
おり、同時に2つのケーキを味わえるぜいた
くな一品です。



毎月6のつく日(6・16・
26日)をロールの日と題
し、カットロールが240
円、ロールケーキ1本を
800円で販売。こちらも
見逃せません

南区川沿4条3丁目1-10
10:00～19:00(売り切れ次第終了)
土・日・祭日、第3土 あり
011-252-7195