

イチゴとヨーグルト のケーキ



美味しいヘルシーいぶりメニュー

「糖質ダイエットいぶりメニュー(スイーツ等)」

◎栄養成分

糖質 5.0 g

◎使用している胆振産の食材

【原産地】 いちご（伊達市産または
壮瞥町産）

洋菓子のファームソレイユ

◎ 「この1品」を語る

～ 「洋菓子のファームソレイユ」 代表取締役 本田 泰司

過日に『イチゴとチョコレートのケーキ』という糖質の低いケーキを苦勞して作り上げました。しかし、糖質が低いというコンセプトのケーキが、1種類しかないとお客さんから『ケーキを選ぶ』という楽しみが奪われてしまうんです。お客様には、ケーキを選ぶ楽しさ、そして幸せな時間を堪能していただきたい。そんな想いを抱きながら、再度ケーキ作りを手がけました。

糖質を減らしながらも、美味しさを担保するという難しさもありましたが、ケーキを選ぶ楽しさをお客様に届けたいという思いで、創作しました。

こちらのケーキは、しっとりしと落ち着いたポディー、そしてムースのやわらかい舌触りを堪能していただければうれしいです。



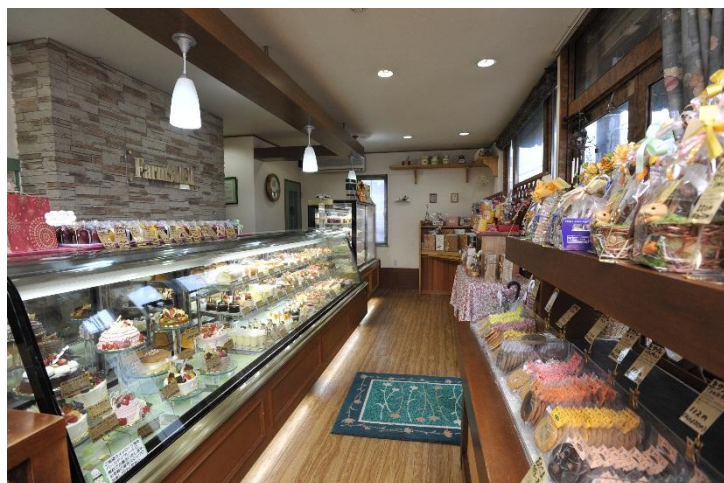
◎ 「この1品」は
こちらで提供しています。

洋菓子のファームソレイユ



素材の味を大切にしながら、甘さをほどよく抑えた約150種類のお菓子は、お子様からご年配の方まで、幅広い年齢の方に喜んでもらえる味わい深いものばかりです。

季節限定品やバレンタインデーなどイベントに合わせたお菓子も提供していますので、あなたのお気に入りのお菓子をぜひ当店で見つけてください。



住 所 苫小牧市新開町4丁目2番2号
電 話 0120-546-440
営業時間 10:00~20:00 (平成27年4月から)
年中無休
<http://www.dreamsite.ne.jp/user/soleil/>

◎ 「この1品」を語る

～天使大学看護栄養学部栄養学科 山部 秀子 教授

ファームソレイユさんのこのスイーツは、鮮やかな赤、そそいてピンクと白のコントラストが鮮やかですね。ムースとスポンジの層の比率から、食感にかなり工夫された1品ですね。



◎ 「この1品」の誕生秘話

～「洋菓子のファームソレイユ」代表取締役 本田 泰司

新しくジェラートのお店を出店する時期という大変忙しい時期ではありましたが、前回苦勞して作成したスポンジを、また新たな感覚で食していただけるものを目指し、調整を繰り返すことで出来上がりました。

なめらかに仕立てたムースの食感とふわっと仕上がったスポンジの舌触りのマッチングに、こだわりました。ここで創作した低糖質のスイーツをお客様に選んでいただけたらうれしいです。

