

世界16カ国27種のパフェがnicoeに登場！

パフェス

「PAFES」

～世界27種 パフェの祭典～

3月20日（水）～3月31日（日） 11:00～20:00



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、日本と世界の素材を使った**27種**のパフェが楽しめる「**PAFES（パフェス）**」を2019年3月20日（水）～31日（日）11:00～20:00の期間、春華堂が運営するnicoe [静岡県浜松市] にて開催いたします。

■ PAFESへの想い

創業131年目を迎えた昨年。六次産業にチャレンジするための施策として全国47都道府県のこだわりの食材を用いた50種のかき氷を提供する「ニコエ かき氷甲子園」を開催いたしました。期間中お越しいただいたお客様へかき氷を通じて、素材の美味しさと生産者の想いをお伝えすることができました。

【PAFES】では、「ニコエ かき氷甲子園」の第2弾企画として、まだ知られていない魅力ある素材と生産者の想いを皆様にお伝えする場・食べる喜びを提供する場を創出することを目的として、日本だけでなく世界へと目を向け、魅力ある素材をnicoeらしくパフェで表現いたしました。

■ 様々な分野のスペシャリストが監修

素材の美味しさを最大限に引き出すべくパフェを監修するのは、アイスクリームの権威メゾンジブレーの江森宏之シェフをはじめとする総勢9名の食のスペシャリスト。素材の良さを最大限に引き出したnicoeでしか食べられないパフェを皆様にご提供いたします。

<PAFES 概要>

期間：2019年3月20日（水）～3月31日（日）

時間：11:00～20:00

場所：浜北スイーツ・コミュニティnicoe（ニコエ）内特設会場

販売：各ステージ（3日間）毎、6種類＋予約2種＋予約不要1種の計9種類

※内2種は、時間限定「夜パフェ」

※価格は商品によって異なる



nicoe PAFES 公式ロゴ

春の「PAFES（パフェス）」、夏の「かき氷甲子園」、秋の「ハロウィン」と一年を通じて、多くの方が笑顔になってもらえるnicoeを目指していきます。

【総監修】

江森 宏之氏 (MAISON GIVREE)

MOFフランス最高職人ルレ・デセールインターナショナルの店Patisserie FRESSONでフランクフレッソン氏に師事。帰国後、8年間の修業を経て独立「MAISON GIVREE(メゾンジブレー)」をオープンする。2015年にはミラノ万博にてアイスクリームとチョコレートのワールドカップ日本代表のチームキャプテンとして出場し、見事優勝へと導く。現在も国内外のメディア、雑誌に数多く取り上げられるかたわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャーニ社のデモンストレーターを務める。



田村 亮介氏 (麻布長江「香福筵」)



家業が中華料理店という環境で育ち、シェフの道を志す。調理専門学校卒業後、複数の店舗での経験を経て、四川料理「麻布長江」で長坂氏に師事。10年ほどの修行後、台湾での研修経験を積み、2009年「麻布長江 香福筵」のオーナーシェフに就任。化学調味料を一切使用しないという方針を持ち、天然調味料を手作りし、日本の素材を主役とした日本人だからこそ表現できる中国料理を皆様に感じて頂きたいという想い、「一皿の口福」というコンセプトに人並み外れた信念を持って、料理を提供している。各種メディアや料理教室などでも活躍中。

橋本 宏一氏 (セララバアド)



大阪出身。「世界一番予約が取れないレストラン」と呼ばれた「El Bulli」、ミシュラン三つ星の「Martin Berasategui」など海外の一流レストランでの豊富な経験が自身のルーツとなり確固たるスタイルを築く。帰国後は「san pau tokyo」勤務。前職はマンダリンオリエンタル東京「タバス モラキュラバー」にて料理長を担う。オープン前は2014年の世界のベストレストラン50で1位を獲得したデンマークの nomaを経験する。新しいテクニックを使い、モダンでクリエイティブな料理を得意とする。

松本 一平氏 (La paix (ラペ))



六本木などのレストランで修業をした後に渡欧。ベルギーのミシュラン一つ星のレストラン「レッスン・シェール」にて腕を磨き、帰国後、日本橋「オーグドゥ・ジュール・メルヴェイユ」のシェフとして10年活躍し、その後独立。2014年にフランス語で「平和」の意味をもつ『La paix (ラペ)』をオープン。「日本、調和、心、繋がり、五感」の5つをフィロソフィーとして、伝統的なフランス料理と軽やかなモダン料理をかけ合わせ、日本ならではの食材を使用して、四季を感じられる最高の料理に仕上げる。ミシュランガイド東京2018一つ星を獲得。

村田 明彦氏 (鈴なり)



祖父がふぐ屋を営んでいたことから幼少期より料理に関心が高く、商業学校卒業後、なだ万へ入社。本店である「山茶花荘」での10年の修業を含め13年間在職。2005年に独立し、「鈴なり」を開店。若い人にも気軽に和食を楽しんでもらいたいと、コース料理は7500円からと手ごろな価格に設定。名店仕込みの確かな技術に裏打ちされた料理は、遊び心豊かな独自性溢れる品々ばかり。古典に縛られないオリジナル料理を追究し、いつしか予約困難な人気店となる。誰もがわかる簡単なレシピ開発も得意としており、テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。

タカハシユキ氏 (フードコーディネーター)



東京生まれ。伝統や基本の考え方に則った料理法を大切にしながらも、ハッとするようなアイデアとビジュアルセンスで様々な「美味しい」を繰り出す料理人。「飲むだけくすりスープ」(大和書房)、「汁ものが好きなので」(池田書店)、「キレイを作る、フルーツ酒&フルーツ酢」(Gakken)、「煮干し」のレシピ(グラフィック社)、「辛飯」(トランスワールドジャパン株式会社)、「WMF 圧力鍋レシピブック」(誠文堂新光社)、「エブリディサンドイッチ」(河出書房新社)、「免疫力をアップする、塩麴のおかず」(KADOKAWA)など著書多数。

田中 淳子氏 (フードデザイナー)



千葉大学工学部工業意匠学科卒業後、日本テレビアート、丹青社勤務を経て、2013年独立。フードデザイナー/ Hummingbirdtableとしての活動を開始。空間デザインの経験と世界25ヶ国以上で培った経験を生かし、自由な発想で食と空間装飾も含めたケータリング、フード&デザインディレクション、商品メニュー開発を行う。2018年7月株式会社JERIQUE設立。過去に経済産業省主催オランダ大使館で行われたイベントで、各地の名産食材をアレンジし空間デザイン及びフードディレクションを担当。他ケータリングでは大手企業を中心に200〜700名規模のイベントで空間及びフードのディレクション、現場運営までを手掛けている。

meica(メイカ) 氏 (カービングパフォーマー)



元調理師専門学校講師。10年に渡り、1800人以上の生徒へ『好きをシゴトにする楽しさ』を教えてきたが、自分の大好きなカービング(野菜彫刻)が、世界に通用するシゴトとなることを証明するため、世界一周を決意。2015年4月から1年 35ヶ国を巡る『ナイフ1本で世界一周! カービングパフォーマンスの旅』を決行し、世界中の国の人に365日笑顔の花を世界中に咲かせ続けた。現在はイベントやパーティー、ブライダル会場にて「あなただけに」の想いを育む世界で唯一のギフト創造カービングパフォーマンス」を届けている。

ステファン フォレ氏 (大使館シェフ)



パリのオテル・デ・クリヨンをはじめ、ミシュランの星を獲得した数々のレストランで腕を磨く。来日後、日航ホテルなどに勤めた後に、東京のオランダ大使館で10年間勤務。大使直属のシェフとして、財界の大物や、オランダならびに日本の政治家に料理を提供。その後、銀座のメルキュールホテルレストランを経て、現在はアメリカ大使館でシェフを務める。日本の食材の美と豊かさを取り入れ、花や植物を含め、地場で採れる旬の食材で料理を創造し、香り、食感、色彩を踏まえて、日本の四季を表現したフランス料理が得意。

《素材生産者 プロフィール》

伊澤 氏（伊澤いちご園）

とちおとめ



水・土にこだわり、完熟を追い求め、徹底した温度管理やスケジュール管理を基に愛情をたっぷり込めて育てた苺はどこをとっても自慢の一品です。

伊澤いちご園は昭和60年に栃木県・下野市（旧南河内）でいちご農家として誕生し、苺（とちおとめ）の生産・販売をしています。

今村貴 氏（山眞産業）

桜



山眞は桜を使ったスイーツ素材で、新たな価値を提供しています。見て楽しむ桜を、食べて楽しむ桜へ。本物の桜を使ったバラエティー豊かな食品食材を開発し世界に発信していきます。

春の色彩にイメージが湧き立つ。桜の香りに心も弾む。春の喜びを運ぶ、山眞の食材をお楽しみ下さい。

桜井一宏 氏（旭酒造）

獺祭



旭酒造の日本酒は、大量販売の論理から生まれた、酔えばいい・売ればいい酒ではなく、おいしい酒・楽しむ酒を目指してきました。何より、酒のある楽しい生活を提案する酒造で有り続けたいと考えています。

酒造りは夢創り。拓こう日本酒新時代。

山本豊 氏（山本食品）

山葵



弊社がメインで使用しているのは伊豆天城産！唯一地域名をうたえ、ブランド特化されるほど品質を誇るのが「伊豆天城産」です。

創業明治38年の「わさびをもっとおもしろく」を掲げた「伊豆のわさび屋」です。

西田誠吾 氏 & ティダワールドの皆さん

黒糖



喜界島で今ではほとんど居なくなった無農薬・無化学肥料でさとうきびを栽培し、更に品種にもこだわり、さとうきびの原種「太茎種」で、黒蜜、糖蜜をつくっています。

無農薬・無化学肥料栽培にこだわり、安全安心な食づくりをしています。

奥松良志久氏

ユキムスメ



枝豆特有の香りが強く、茹でた時の食感はいくらでもありていて歯ごたえも良い品種です。甘みと旨味が詰まった枝豆です。

宮崎県で葉物野菜や枝豆を主に農業に力を注いでいます。

青山信次 氏（青山茶園）

抹茶



日本茶業界の先駆けとして有機栽培茶も取扱い、より高品質なお茶作りを目指し、厳しい世界基準をクリアした設備も完備。

京都宇治の地を愛し、三代にわたり茶業に携わらせて頂きながら挑戦しております。

竹林鉄也 氏（J A あしきた 果樹部会）

デコボン



ボンカンを父に、清見を母として熊本で育った果物のサラブレッドが柑橘の王様「デコボン」です。

安心安全をモットーに、美しい風土と情熱が作り出した日本一の柑橘デコボンは芦北の自慢です。

大藪裕介 氏（オオヤブデイルーファーム）

ミルコロ （ヨーグルト）



出来立てはミルキーで甘く、日々乳酸菌が増え熟成して風味が増します。また、上部にクリームチーズのような層を形成するヨーグルトです。

無化学肥料で畑を作り、大切に牛を育て、オメガ3を強化した生乳を生産しております。

東善彦 氏（東農園）

南高梅



紀州産完熟南高梅を、一粒一粒大切に漬け込んだ紀州五代梅は有名人も愛用される逸品です。

天保5年創業 紀州五代梅は東農園が誇る逸品です。

中村毅司 氏（JA柳川いちご部会）

博多あまおう

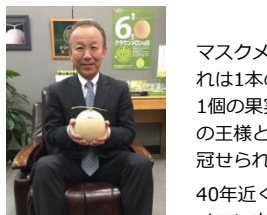


福岡県独自のいちご品種「博多あまおう」は、福岡県にある数ある名産品のなかでも、全国に知れ渡る、人気の高いブランドです。

柳川のあまおうは、食味重視の高品質の栽培に努めており、形・食味・大きさどれも良質です。

中條文義 氏（静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所）

クラウンメロン



マスクメロンのシンボルとされているT字形のつる。これは1本の木に1つの果実だけを実らせたとの証明です。1個の果実に1本の木の全栄養を注ぎ込んで初めて果物の王様といわれるマスクメロンのその中でも最高の名を冠せられているクラウンメロンが誕生しています。

40年近くクラウンメロン作りに携わっており、クラウンメロン支所の支所長も務めています。

【オランダ：ワッフル】

【台湾：パイナップル】

監修者：ステファン フォレ 氏
オランダで、大人から子供まで古くから親しまれる伝統的な食材「ストローワッフル」、「ゴータチーズ」、「セモリナケーキ」etc..オランダをまるごと詰め込んだ、オランダの美味しいを一度に楽しめるパフェに仕上げました。

ワッフル
ストローワッフルはオランダが発祥のお菓子です。薄いクッキー状の生地格子状の凹凸が入っているワッフルです。伝統的なセモリナケーキはもちもちして柔らかな食感。オランダ国内生産量の60%を占める代表的なゴータチーズはロッテルダム近郊の町ゴータから発祥したセミハードタイプのチーズです。

監修者：田村亮介氏
台湾の特産品である、パイナップル、ココナッツ、バジルを使用し、トロピカルさを感じていただく。パチパチと口中ではじける、仕掛けもポイントです。

パイナップル
台湾産パイナップルは香りが強く、甘味、酸味、などのバランスが良く、とてもジューシーなのが特徴です。パイナップルケーキはお土産品としても有名です。他にもパイナップルジュース、パイナップルのかき氷、などがあります。ちなみに日本で見かけるパイナップルのほとんどがフィリピン産のものです。

【アルゼンチン：チョコミント】

【日本：苺×桜】

監修者：江森宏之氏
日本では大人気のチョコミントのパフェです。本物のミントからつくったアイスクリーム、ミントゼリー、チョコレートサブレ、マスカルポーネを使い、全体を山盛りミントで飾っている、ミント尽くしのパフェです！

チョコミント
19世紀にアメリカ大陸に持ち込まれ、その後南米にも広がりアルゼンチン、ブラジルなども有力な産地に。その歴史を調べると、1945年にアメリカのカルフォルニアでパスキン氏とロビンズ氏によって、パスキン・ロビンズというアイスクリームチェーン店が誕生。後のサーティーワンアイスクリームです。この頃から現地ではチョコミントのアイスクリームが人気だったようです。

監修者：江森宏之氏
日本の季節の象徴、桜がテーマのパフェ。桜に相性がとても良いとちおとめと組み合わせました。甘い桜だけではなく、桜の塩漬けなども使い、瑞々しいゼリー、ジェラードも加え、和のテーストが感じられるパフェに仕上げています。

桜
日本人の桜へのあこがれは古くからあり、桜を食す文化も長い歴史があります。お花見をしながら飲食を楽しむ日本の文化が世界にどんどん広がっているようです。

生産者：山眞食品

とちおとめ
とちおとめは糖度が高めでほどよい酸味を持ちます。また果汁が豊富で果実がしっかりとっているので比較的地持ちがよいのも魅力。

生産者：伊澤いちご園

【日本：鰯祭】

【日本：山葵】

提供時間：17：00～20：00

提供時間：17：00～20：00

監修者：タカハシユキ氏
人気銘酒『鰯祭』の純米吟醸酒をゼリー仕立てにした食べる日本酒の大人パフェ。ミニトマトの出汁浸しや鞍掛豆に日本酒ゼリーを絡めています。五穀せんべいに、竹鹽塩をトッピングした塩味ホイップクリームで、おつまみ感覚でお召し上がりください。

鰯祭
「鰯祭」という銘柄は、美味しい日本酒の代名詞です。鰯祭とはお酒の銘柄のことで、製造しているのは山口県岩国市にある「旭酒造」。「酒造りは夢創り、拓こう日本酒新時代」をキッチフレーズに、伝統や手造りという言葉に安住することなく、新しい酒造りにチャレンジし、世界へ進出！SAKE文化を広め活躍しています。

生産者：旭酒造株式会社

監修者：村田明彦氏
山葵は醤油を泡にした泡醤油山葵、パンラジェラートにおろし山葵の山葵アイスが特徴で、間には寿司飯に炉端漬け沢庵で食感を楽しく、牛肉のしぐれ煮でバランスを取り、刻みレタスとトマトで飽きの来ないお食事パフェです！黄色い錦糸卵彩りました。決め手はすっぱんパイ！

山葵
静岡県 の天城山系わさびはブランドわさびとして有名。伊豆天城は冬暖かく夏は涼しい気候で、柿田川の支流の豊富な水源も、夏は冷たく冬は暖かく感じる水温。わさび栽培には大変恵まれた立地で高品質のわさびが生まれます。わさびは抗菌作用に優れ、大腸菌やブドウ球菌などの食中毒の元となる菌の増殖を抑える働きがあります。

生産者：山本食品

夜パフェ

夜パフェ

【スペイン：バレンシアオレンジ】

監修者：橋本宏一氏

特徴のあるサクラダファミリアの塔は、アイスクリームのコーンで作りました。オレンジのサングリアのスパークリングゼリーは、シュワシュワとはじける食感に、イペリコ豚で有名なスペインならではの、どんぐりのリキュールのアイスクリームは栗のような味わいです。

バレンシアオレンジ

スペイン第三の都市バレンシアはオレンジと深く繋がっています。原産国は何とアメリカ、何でバレンシアオレンジっていうの？バレンシアオレンジの生産に成功したスペイン人農家が母国バレンシアのオレンジと似た形だったことから名付けたという説が有力だそうです。しかしバレンシアがオレンジの名産地であることは間違いありません。

【タイ：マンゴー】

監修者：タカハシユキ氏

アイスと果実のマンゴー、ぶるぶるのココナツミルクゼリー、カラフルタピオカ、ホイップクリームをお好みで混ぜ合わせながら頂いても！濃密なアジアンスイーツを満喫してください。

マンゴー

タイのマンゴーにはナムドクマイ、キオサワイ等々の多くの品種があり、タイの食生活に根付いています。タイでは熟していない青いマンゴーをサラダにしたり、お菓子にしたりして好んで食べたりもします。またマンゴーやココナツミルクを使ったデザート専門店やマンゴー専門のカフェもオープンし、タイを訪れる観光客にも大変人気があります。

【日本：黒蜜】

監修者：タカハシユキ氏

クッキーのほろほろ感、小町麴の黒蜜絡めのサクサク感、黒蜜寒天のしゃっきり感と食べ進める毎に違う食感が楽しめる和パフェです。粒のあんこが贅沢に入ったアイスと、無農薬無肥料栽培の喜界島産の希少な黒蜜がけが、パフェに深い味わいを加えています。

黒蜜

黒蜜とは黒砂糖を水で溶かして煮溶かしたシロップのことです。黒砂糖特有の濃厚な風味とコクがあります。黒砂糖の原料がさとうきびですから、沖縄や鹿児島島の離島が黒蜜の主産地です。パフェに使われている喜界島の黒蜜は、無農薬・無化学肥料栽培の原種「太茎種」というさとうきびです。高い品質の極めてレアな原料を使った黒蜜です。

生産者：西田誠吾**製造者：ディタワールド**

【マダガスカル：バニラビーンズ】

監修者：江森宏之氏

マダガスカル産のバニラビーンズを存分に使用したタルトバニラ、しっとりとしたアーモンドクリーム、バニラが入ったカスタードクリーム、バニラを効かせたアイスクリーム、相性のよいバニラとマスカルポーネのクリーム、パフェ全体にバニラを最大限に使っています。

バニラビーンズ

マダガスカル産のバニラ・ビーンズは評価が高く、最高の品質と言われています。芳醇で上品な甘い香りは世界中のパティシェが好んで使いたいと望みます。しかし世界的な異常気象の影響からかバニラの生産量がどの原産国でも大幅に減っていて大きく高騰しています。銀より高いバニラ・ビーンズと比喻される程希少なものとなっています。

【ガーナ：カカオ】

提供時間：17：00～20：00

監修者：田中淳子氏

カカオを様々な組み立てでビターな大人味に仕上げ、ジュエリーのように美しく飾ったパフェ。通常のチョコレートは使用せず、カカオパウダーにアガベシロップやココナツオイルを加え美と健康に効く要素をたっぷりと詰め込んでいます。夜に食べても満足度が高く、肌荒れなどの心配もありません。

カカオ

カカオの生産地は、赤道の南北緯度20℃以内という非常に狭い範囲で、年間平均気温27℃以上で、高温多湿な地方で栽培される熱帯植物です。世界第2位のカカオ豆生産国で、日本に入ってくるカカオの7割以上がガーナ産です。カカオの実フルーツで、中に、30～50粒程度のカカオ豆が入っています。このカカオ豆がチョコレートやココアの主原料です。

【日本：枝豆】

提供時間：17：00～20：00

監修者：田中淳子氏

枝豆、米をテーマ食材とし、月夜をイメージした夜パフェ。白砂糖、乳製品不使用、グルテンフリー、ヴィーガン仕様。枝豆は宮崎県産ユキムスメを使用し、アイスも厳選素材を使ったヴィーガンココナツバニラアイスを使用。

ユキムスメ(枝豆)

近年の外国人観光客の増加の為なのか、日本の枝豆の美味しさは世界中に広まっています。外国人観光客が日本の居酒屋などに訪れ、ビールのおつまみに枝豆というパターンを楽しんでいます。枝豆は大豆なので非常に栄養価も高く、タンパク質、ビタミンB1、カリウム、食物繊維、鉄分などを豊富に含んでいる良質な食品です。

生産者：奥松良志久

夜パフェ

夜パフェ

【日本：抹茶】

**監修者：江森宏之氏**

堀田勝太郎商店の厳選する抹茶は、お茶屋さんの抹茶、茶道に使われるお抹茶です。色味がもとても鮮やかで、苦味だけではなく、上品な旨味と、ほんのりとした甘さを持っています。日本の美が感じられる美しいパフェに仕上げました。

宇治抹茶

日光を遮って栽培し、蒸して乾燥させた茶葉「碾茶（てんちゃ）」を、粉状にしたものが「抹茶」です。茶道や飲料、抹茶スイーツの原材料としても定番ですが、この流れは世界中で流行し「抹茶＝MATCH」そしてカフェや専門店が多数誕生しています。中でも日本産の抹茶は高級ブランドとして評価され、有名スイーツ店や高級ホテル、一流のレストランのメニューにも使われています。

生産者：青山茶園

【日本：デコポン×ヨーグルト】

**監修者：江森宏之氏**

柑橘の王様、熊本産の瑞々しいデコポンと、オオヤブデイリーファームのまるでクリームのようなヨーグルトは、フルーツとの相性が抜群。中でもヨーグルトを凍らせてカキ氷のようにしたクリームは、とても面白い食感が楽しめます。

デコポン

ボンカン、清見を親に持つ柑橘のサラブレッド「デコポン」。おで見たい特徴的なデコがあること、親がボンカンであることなどから「デコポン」命名。もともと品種の自体の名称は「不知火（しらぬい）」と言いますが、熊本県の契約農家の生産で、糖度、型、傷などの厳しいブランド基準をクリアした不知火が「デコポン」名乗ることが出来ます。

生産者：JAあきた 果樹部会**ミルコロ（ヨーグルト）**

熊本県には平坦で広大な菊池大地が広がり、温暖な気候と餌となる牧草やとうもろこしが豊富なため、酪農が盛んです。今では西日本でも最大級の産地になりました。熊本の牛乳は他の物よりも香ばしいといわれ、ヨーグルトなどは高い評価を受けています。

生産者：オオヤブデイリーファーム

【フランス：A.O.P.発酵バター】

**監修者：松本一平氏**

フランスフルターニュをイメージしたパフェ。フルターニュ地方は、世界有数の良質な塩の産地であり、酪農や果樹栽培も盛んで、生乳、バターなどの乳製品も大変有名です。りんごのコンポート、プリン、塩キャラメル、焦がしバターのアイスを組み合わせています。

フランス産A.O.P発酵バター

フランス中西部のエシレ村で伝統製法で作られているこのバターは、工場から半径30km以内の酪農家のミルクのみを使ってバターを作っています。これは高い鮮度の内にバターに加工するためです。フランス政府からA.O.P認定を受けた数少ないバターの一つで、世界の有名シェフ、一流パティシエが愛する究極の発酵バターです。

【ベルギー：チョコレート】

**監修者：松本一平氏**

ベルギーといえばチョコレート。世界最大のチョコレート王国ベルギー、そのチョコレートのムースやアイスをベースとして、スベキュロス（ベルギーの伝統菓子）などとオレンジ色をアクセントにして仕上げたチョコレートパフェです。

ベルギーチョコレート

ベルギーは、ゴディバ、ピエールマルコニ等々数多くのチョコレートブランドの店や有名ショコラティエが誕生しています。特徴はカカオ以外の植物油を使用しない、カカオバター100%を固持し続けています。このこだわりこそが世界のチョコレート愛好家に愛される理由です。

【日本：南高梅】

提供時間：17：00～20：00

**監修者：村田明彦氏**

ふんだんに様々な梅を使って日本の保存食の伝統的代名詞“梅”をパフェに仕立てました。梅干は勿論、梅酢、カリカリ梅、梅シロップ、梅肉を梅干しを炊いた甘露煮で、更に和食らしさを出しました。決めてはしらすパイと可愛い“おいら”で演出しています。

南高梅

和歌山県みなみ町地域の南高梅が最高級ブランドとして君臨しています。南高梅は2006年に地域ブランドとして認定されました。梅干しは、大粒の物が多く、果皮が柔かく、とろけるような食感があり、甘みと酸味のバランスに優れ、梅の甘酸っぱい上品な香りが特徴。南高梅の梅商品は、贈り物としても最上品として扱われています。

生産者：東農園

【インド：カレー】

提供時間：17：00～20：00

**監修者：橋本宏一**

カレーソースをエスプーマ（ムース状）にして、トマト・ピーマン・ほうれん草などの野菜で色鮮やかに飾っています。チキンカレーをベースに、ターメリック風味のバターライスを使うことで、カレーを楽しむパフェに。辛さ控えめに仕上げています。

インドカレー

インドカレーは北インドカレーと南インドカレーの2つに大きく分かれています。北は牛乳や生クリーム、バターなどを中心にクミンやカルダモン、ターメリックなどのスパイスを使いどろっとしたタイプのカレーです。かたや南はしゃばしゃばスープ状のカレーで、ココナッツミルクやタマリンド、スパイスにレッドペッパーやカレーリーフを使います。豆や野菜、海鮮類を使う事も、ごはんと一緒に食べてもOKです。

【日本：あまおう・紅ほっぺ】



監修者：meica 氏

パフェといえば、いちごパフェは外せません！可愛い♡キレイ♡美味しい♡イチゴの大きなハートがインスタ映え間違いなし！国産苺をこれでもかと使った華やかなパフェは、注文した人を幸せな気持ちにさせます。

あまおう

すっかり人気ブランドになった「博多あまおう」。何よりも大粒なことが特徴で、その名称は「あかい」「まるい」「大きい」「うまい」から「博多あまおう」と名付けられました。食味は甘いなかにも余韻に酸味があり、果肉もしっかりしていること、大粒なことからも食べ応えのあるいちご品種です。

生産者：JA柳川

【中国：杏仁】



監修者：田村亮介氏

中国を代表するスイーツの杏仁豆腐を色々な表現で組み合わせたパフェ。杏仁と相性の良い、白キクラゲ、柚子等を合わせ繊細な杏仁の香りを楽しんでいただきます。

杏仁

杏仁とはその名にあるように杏の種のことです。種を粉末状にする白い粉になりこの粉に甘味を加え、砂糖、牛乳、ゼラチンなどを加え冷やしたものが杏仁豆腐です。中国では古くから薬膳料理の一種され古くから肺と腸を潤す薬とされてきました。世界三大美女の一人楊貴妃が美と健康の為に杏子を好んで食したそうです。

【ニュージーランド：グラニースミス×キウイ】



監修者：江森宏之氏

ニュージーランド原産のグラミースミス（青りんご）とキウイを使い、テーマは「緑」のパフェ。フラッシュのライム、ライムのコンポート、キウイのマリネ、青りんごとライムのシャーベットなどなど、全体を緑に仕上げた美しいパフェです。

キウイ

ニュージーランド、イタリア、中国が最大の産地です。ニュージーランドのキウイフルーツの始まりは、1904年に中国からキウイフルーツの原種（当時の名前：スグリ）が持ち込まれました。1950年代にはイギリスに初めて輸出されることに、その際にニュージーランド産らしいネーミングを考え、ニュージーランドの国鳥であるキーウィから「キウイフルーツ」と名付けられました。

【イタリア：ティラミス】



監修者：江森宏之氏

イタリアがテーマのティラミスのパフェ。本格的なこだわりのコーヒー豆を使って作りました。深くローストしたコーヒー豆が入っているジェラート、コーヒーで取ったコーヒーゼリー、マスカルポーネを入れた生地はジェラートと一緒に召し上がってください。ティラミスのパフェは大人が楽しめるパフェです。

ティラミス

日本でも1990年代に大流行したティラミス。元々はイタリアの北部発祥のデザートです。エスプレッソまたはコーヒーやリキュールをしみ込ませたスポンジケーキとマスカルポーネチーズでつくったケーキです。ティラミスという意味はイタリア語で「tiramisu」私を元気にして欲しいという意味です。

【オーストラリア：マカダミアナッツ】

提供時間：17：00～20：00



監修者：田中淳子氏

オーストラリア産マカダミアナッツをメイン食材とし、カラフルで美しいガーデンをイメージした夜パフェ。白砂糖、乳製品不使用、グルテンフリー仕様。美容効果の高いベリーをたっぷり使い、ヨーグルトベースのさっぱりしたクリームに濃厚なマカダミアソースを合わせました。

マカダミアナッツ

原産国はオーストラリア。起源は6千万年前といわれています。クレーミーな口当たりと、バターのような風味があります。マカダミアには一価不飽和脂肪酸、オメガ3脂肪酸のヘルシーな油分、植物ステロール、食物繊維が豊富、たんぱく質を含み、マンガンなどの抗酸化物質の栄養素が含まれているのに、コレステロールは含まれていません。理想的な健康食と言えます。

【メキシコ：アボカド】

提供時間：17：00～20：00



監修者：meica 氏

メキシコのスパイスがピリッと香るタコスミートにアボカドのワカモレのマイルドさと、トマトのサルサの爽やかさがベストマッチ！ピリッと美味しいタコス生地合う本格タコスに、トマトのバラを飾り、ラテンなパフェへと仕上げました。

タコス

メキシコを代表する料理のひとつ「タコス」。本場メキシコでは、トウモロコシから作られたトルティーヤと呼ばれる大きな餃子のような皮で、様々なアボカドやトマトなどの具材をのせ、お好みのサルサ（ソース）をかけて手で包み頬張って食べます。アメリカでは油でバリバリに揚げたハードシェルも人気です。

【日本：クラウンメロン】(ハーフ) 【日本：クラウンメロン】(フル)

予約
限定予約
限定

監修者：meica 氏

クラウンメロンを1玉まるまる使い、カービングで彫刻しパフェの器にしました。メロンのその身を余すことなく使っている贅沢なメロンパフェです。江森シェフ監修のメロンジェラートや、果肉ゴロゴロのゼリーとパンナコッタと驚きがたっぷり！

クラウンメロン

静岡県西部、天竜川以東の地域がクラウンメロンの産地です。1つのメロンの果実に1本の木の全栄養を注ぎ込んではいじめて、マスクメロンの中でも最高の名を冠せられるクラウンメロンが誕生します。クラウンメロンの果実には、長い伝統によって培われ卓越した栽培ノウハウが注ぎ込まれています。

生産者：静岡県温室農業同組合クラウンメロン支所

■予約方法

お電話（053-586-4567）にて3日前までにご要約ください。

【日本：紅ほっぺ】

監修者：nicoe

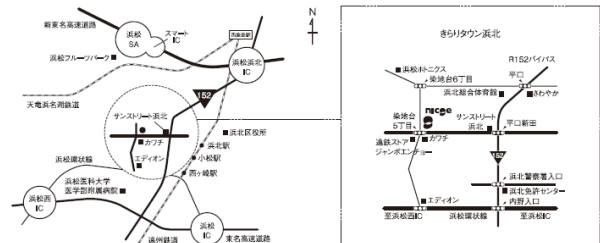
定番のいちごパフェをnicoeのパティシエがショートケーキをイメージして仕上げました。15個使用した紅ほっぺの花開く、食べごたえ十分なビックサイズのパフェです。

紅ほっぺ

静岡で平成14年に誕生した品種「紅ほっぺ」。果実が美しい紅色、ほっぺが落ちるくらいコクがあり美味しいことから、名付けられました。香りがよく糖度が高く、適度な酸味があり、コクがある美味しい品種です。静岡県の主力の品種です。いちごはビタミンCが非常に豊富、ビタミンCは風邪に効果があるといわれ、鉄分吸収を促進させる働きもあるので、女性にはぴったりのフルーツです。

《nicoe概要》

名称： 浜北スイーツ・コミュニティ nicoe(ニコエ)
住所： 〒434-0046 浜松市浜北区染地台6丁目7-11
営業時間： 9:30～21:30 ※金・土は22:00まで ※店舗により異なる
電話番号： 053-586-4567 (nicoe代表) (受付時間 9:00-17:00)



〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社 春華堂 経営管理室【担当】渥美（あつみ）・高橋（たかはし）
【電話】053-586-6767 【メール】press@shunkado.co.jp

★本件に関するオフィシャル画像はこちらからダウンロードください★

<https://bit.ly/2H87G0w>