

发现北海道的旅游方式

visit HOKKAIDO

Namamara*08

2011 Spring

[なまら]

Take free 请随意拿!



舒适愉悦

巡游刚刚发芽、色彩斑斓的大地
享受鲜花、美食和美景的鄂霍次克与道东之春

加深了解

甜蜜的诱惑
札幌新潮流-甜点





获得“札幌甜点大赛2010”生鲜西点部门金奖的“札幌玉米奶酪慕斯杯”（前面）
与获得送礼西点部门金奖的“札幌香脆烤饼”。

甜蜜的诱惑 札幌新潮流-甜点

白巧克力加上蛋糕卷制成的味道浓厚的奶酪蛋糕。

拥有众多新鲜、优质农产品的北海道，是为人熟知的甜点王国。

其中，札幌更是聚集了众多西点店，西点师们在这里大显身手。

迈入店门，橱窗中的甜点晶莹剔透。

其美味是物产展和订购所无可比拟的，这是只有圣地札幌独有的幸福。

既然如此，只有亲身前往。

今年春季，前往北国都市-札幌品尝诱人的甜点。

本期“加深了解”
女西点师
札幌甜点大赛2010
生鲜西点部门金奖获得者
Ishiguro Mai
石栗麻衣 小姐
撰文：樋口 凡子

金奖诞生秘语

突然想到大通公园

从牛奶、黄油、鲜奶油，到小麦粉、鸡蛋、蔬菜和水果，这些都是制作甜点必不可少的原料，也是北海道这片宝地的特产。正因如此大家都说北海道的甜点好吃，其实好吃的原因不只是品质优良的原材料。近年来，北海道倾心于制作甜点的西点师们的水平突飞猛进。

去年，有一种甜点在札幌掀起了一阵旋风。其名为“札幌玉米奶酪慕斯杯”。这个甜点为什么那样诱人呢？

“札幌玉米奶酪慕斯杯”第一次登场，是在一年一度的决定札幌“脸面”甜点的“札幌甜点大赛”上。在已经是第五届的去年的大赛上，它荣获了生鲜西点部门的金奖。其获奖者就是我们这次的主人公，年轻的女西点师，石栗麻衣小姐。

“创作题目为，让人联想起札幌的西点。指定奶酪和水果的大赛经常有，然而这个题目太笼统，起初真的有些不知所措。任由思路泛滥，脑海中涌现出了各种各样的创意，但从这些创意中筛选则费了很多心思。”

为了筛选出一个参赛作品，石栗小姐用各种食材反复进行试验，终于涌现出了一个好的创意。

“初夏的大通公园非常凉爽舒适，玉米推车，成为了公园的一道风景，烤玉米的香味吸引了众人前来这里休息。这个情景突然浮现在我的脑海。”

然而，那时已经离报名截止日期只有一个星期。从那时开始，石栗小姐不分昼夜地开始钻研加工“札幌玉米奶酪慕斯杯”。

多彩的魅力交错

札幌特有的美味

“札幌玉米奶酪慕斯杯”的玉米用北海道的方言说，就是“TOUKIBI”。奶酪慕斯杯是法语的verre（杯）和terrine组合而成的复合词，是指在透明的杯或容器里分层放入慕斯或果冻等食材制成的甜点的统称。

要想了解其魅力，最佳的方法就是亲自品尝。在石栗小姐的推荐下，我决定品尝一下。：。脸刚一靠近容器，玉米淡淡的香气便扑面而来。最上面是使用玉米制成的饼干。其下面是鲜奶油和北海道产甜玉米制成的奶油冻，最下面是用北海道产的马斯卡彭奶酪制成的奶油冻，一共是三层。

吃一口慕斯，如煮玉米一般的甜味则慢慢地扩散，盐味也很适中，仿佛醇厚的玉米浓汤进入口中一般。鲜奶油和奶酪慕斯巧妙结合，在口中一直保留着香味。此外，时而会吃到的玉米粒和白巧克力玉米片，让口感变得更佳。

“北海道即使是夏季昼夜的温差也很大，这使甜玉米甜味十足。为了引出玉米本身的甜味，加盐量的多少非常关键。奶酪也是找和玉米相合的奶酪。最终找到了使用新鲜鲜奶制作的乳脂肪较高的鲜奶油制成的北海道产马斯卡彭奶酪。”

玉米、奶酪、白巧克力。北海道的美味既突出了各自的特色，到了口中又完美地融合在一起。

“只是慕斯类的话过于单调，因此还加入了大黄和树莓以增加酸味。”

大黄是最近比较引人注目的一种蔬菜。如蜂斗菜一般纤维质丰富的红色茎部，略带苹果般的酸味。此组合之巧妙正是石栗小姐的杰作。甜玉米的香甜、互相融化的多种素材的味道，还有口感。各种素材的完美结合，正如各种人与各种文化交融在一起的“札幌”一般。

公开制作方法

由于可以比较着吃而被认可

石栗小姐生在札幌，长在札幌。因此她认为自己一定能创作出属于自己的甜点，并每年都报名参加大赛。

据说，“札幌玉米奶酪慕斯杯”已经是她第四次挑战了。

“2009年推出了土豆的蒙布朗。除了玉米以外，到目前为止也使用了各种蔬菜，并专心研究沙司，经历了反复实验。特别是“札幌玉米奶酪慕斯杯”的创意就是源于大通公园的“玉米推车”。不是凭借素材和味道标新立异，而是用心考虑如何体现札幌的城市氛围。”

她最擅长的就是使用树莓等莓类的果实和蔬菜制成甜点。正巧这片北国大地是“美食”的宝库，新鲜优质的原材料很容易到手。

“北海道的乳制品还是好。鲜奶油和奶酪等细微的环节决定甜点的味道。今后还要继续钻研如何才能充分利用优质原材料的基础上，通过各种组合提高其鲜美程度。”

“札幌甜点大赛”的最大特点就是公开获奖作品的制作方法。石栗小姐研制的“札幌玉米奶酪慕斯杯”，只要是在甜点王国札幌推进协议会登录的西点店或西点师，就可以在遵守一定规则的基础上独自加工销售。也就是说，在札幌



幌市内到处都可以看到各式各样的“札幌玉米奶酪慕斯杯”。对于消费者而言,寻找自己中意的店铺,以及到多家店铺比较品尝都是一种乐趣。

“有名的酒店以及名店的西点师都使用我的配方制作,我起初还有些惭愧。然而,吃过他们做的‘札幌玉米奶酪慕斯杯’之后我吃惊了。同样是鲜奶油味道也不同,还有玉米加抹茶、鲜奶糖和蓝锭果,有很多我本人想都没想过的创意,确实学到了很多。”

能反映出西点师个性的小小的甜点,却充斥着巨大的挑战。每年,成为当年札幌“脸面”的获奖作品决定之后,还将举办到各店铺品尝甜点的盖章拉力活动,札幌的甜点热潮越来越高涨。

一直流传的美味 今年夏天将推出新的“脸面”

西点师的生活习惯必然会影响其所制作的西点的味道。有过怎样的经历,在糕点上也能将“人的品味”体现得淋漓尽致。

“我所工作的叫‘BENBEYA’的西点店,其实是我小时候和母亲经常到访的蛋糕店。以前不在现在这个地方,就在我家附近。我现在还清楚地记得,是叫‘ALICE之家’的裱花蛋糕。现在已经不再销售,使用粉色和茶色等各种颜色制成的像家一样的形状的蛋糕,上面盖有白巧克力,是特别让人憧憬的蛋糕。那家店搬走之后我就一直没能再去,直至找工作时,才偶然发现了这家店在招人。”

石栗小姐从小就特别喜欢蛋糕,偶尔还和母亲一起做蛋糕。正是因为有着与母亲一起做蛋糕,从而与蛋糕结缘的美好回忆,才让她成为了年轻的女西点师。

进入公司以后马上就和老板提起‘ALICE之家’的

事,老板还给我做了一个……。和小时候吃的味道一点都没有变化。”

我们向有着不平凡经验的石栗小姐询问了她的理想。

“就像我从小就喜欢蛋糕一样,我的目标就是做出从小孩到大人、各个年龄段的人都喜欢,吃了以后还想再吃的蛋糕。还有就是给人留下深刻印象的蛋糕。”

成为专业西点师第8年,终于开始追求“属于自己的味道”的石栗小姐,她的下一个挑战目标是什么呢?

“我喜欢做蔬菜的甜点。也就是北海道优质的乳制品和在这片大地上栽培的蔬菜的组合。我现在最想挑战的是北海道的特产百合根。”

年轻女西点师的挑战。在札幌,以石栗小姐为首,志向远大的西点师大有人在。今年3月即将有新的“札幌甜点”诞生。这次会是什么样的札幌的“脸面”登场呢?隐藏在鲜美的如宝石般的甜点背后的,是西点师们的辛酸和喜悦。诱人的北国甜点一定会让您愉快的旅途升华至极点。



2010 金奖作品

2011年3月份还将决出诱人的札幌甜点。敬请期待新的获奖作品。



生鲜西点部门金奖 札幌玉米奶酪慕斯杯

北海道产的甜玉米和马斯卡彭奶酪的味道醇厚。玉米粒、大黄、树莓等丰富多彩的素材和口感的完美组合更是堪称绝妙。

此外,根据必须使用北海道产的玉米和奶酪,必须装入透明的杯子里,杯子上必须贴有协议会发行的共通贴纸等共通准则,各店铺都在味道、素材和外观上倾尽全力,制作和销售着具有各自特色的札幌玉米奶酪慕斯杯。



送礼西点部门金奖 札幌香脆烤饼

从2010年大赛开始新设的“送礼西点部门”的第一任金奖作品是让人想起“黄油土豆”,形状也比较有趣的烤饼。在使用北海道产的小麦和米粉制成的脆皮上撒上男爵土豆泥等烤制而成。此外,根据必须使用脆皮制成的脆饼,必须使用北海道产的小麦和米粉,口感必须香脆,杯子上必须贴有协议会发行的指定贴纸等共通准则,各店铺都在味道、素材和外观上倾尽全力,制作和销售着具有各自特色的札幌香脆烤饼。

Sweets as local specialties.



那片土地的人和气候水土孕育出 那片土地独有的甜点

甜点王国札幌推进协议会会长
北海道西点协会会长
Naomichi Akao
长沼 昭夫 先生

札幌既拥有完善的都市功能,而且自然丰富,蕴藏着艺术和音乐的底蕴。在这样的城市里如果是有美味的甜点该多好...这就是我们最初的初衷。追溯到过去,全日本最先使用机器生产甜点的主要原料-小麦的城市也是札幌。此外,北国大地上拥有众多制作西点不可或缺的小麦、乳制品、砂糖、鸡蛋、水果、蔬菜等等。素有“美食王国”美誉的北海道,随着生活在那里的西点师们的水平逐步提高,可以说得上是锦上添花。过去的获奖作品中,有白色提拉米苏、以及使用北国特有的蓝靛果制成

的甜点,札幌独有的美味相继登场。

此外,通常的大赛以决定冠军归属为终点,而我们是决定冠军归属为起点。公开制作方法,让其他西点师们也纷纷献艺。这在全日本恐怕也没有先例。比较品尝甜点的盖章拉力活动也很成功。

甜点仿佛是一场旅途。那片土地独有的味道必须在那片土地品尝、感受。衷心欢迎大家到札幌来尽情享受甜点。

甜点王国札幌推进协议会是指?

甜点王国札幌推进协议会 / TEL:011-623-2112

北海道拥有丰富的制造西点所必须的原材料,其凉爽的气候也特别适宜制造糕点,这里有很多名牌糕点都驰名全国,甜点王国札幌推进协议会就是在这样的背景下,为了将札幌新兴的西点文化传播于世,普及和推动札幌甜点的发展,从而促进北海道经济的活性化而设立,其宗旨在于通过活用当地的农产品创作甜点、各种宣传活动以及人才培养等,推动札幌成为享誉世界的“甜点王国”。



Sapporo Sweets Cafe



甜点王国札幌推进协议会会员的店铺中,每个月都有札幌市内及近郊的5家店铺以上轮换展出作品。不仅可以品尝到当地的名店和人气店铺的美味,还可以品尝到应季的甜点,它们已经成为“札幌甜点”的发信基地。除可以带走外,还可以在店内享用。敬请边品尝总店位于札幌的咖啡店的咖啡,边享受美食时光。

- ① 札幌市中央区大通西2丁目 札幌地下街极光城内
- ② 10:00~20:00
- ③ 无休息日(除元旦休息和地下街定期维修日以外)
- ④ 011-211-1541

URL: <http://sweets-cafe.jp>



The History of Sapporo Sweets

在过去的“札幌甜点大赛”中获奖的作品介绍

从2006年开始举办的“札幌甜点大赛”。使用北海道特有的果实和当地的农产品做成的甜点,以及表现雪和城市风景的甜点等等,所有作品都会让人不禁联想起札幌和北海道。

2006



札幌草莓蛋挞

使用全国唯一只有北海道才能全年栽培的北海道产草莓制成。

2007



札幌白色提拉米苏

使用白色奶油制成,但吃起来确是咖啡风味。给人以意外感并让人联想起白雪大地的杰作。

2008



札幌布丁派

使用制作奶酪时产生的透明液体乳清制成的环保型甜点。

2009



札幌蓝靛果忍冬芝士蛋糕

自生于北海道的北国果实“蓝靛果”的清爽酸味和北海道产奶酪的风味堪称绝妙。

*2006~2009的金奖作品现在已经不再销售。

ココロ遊ばせる... 鶴雅グループ



欢迎来到
森林与湖泊的王国！
欢迎光临
鹤雅集团的酒店！



希望我们的酒店能够为您带来特别的感受...



阿寒国立公园 / 阿寒湖温泉



阿寒游久之里 鹤雅

预订电话 TEL.0154-67-4000

www.tsuruga.com/



阿寒国立公园 / 阿寒湖温泉



阿寒鹤雅别墅 部の座

预订电话 TEL.0154-67-5500

www.hinanoza.com/



支笏洞爷国立公园 / 支笏湖温泉



支笏湖鹤雅休闲度假区 水之歌

预订电话 TEL.0123-25-2211

http://www.mizunouta.com/



支笏洞爷国立公园 / 定山溪温泉



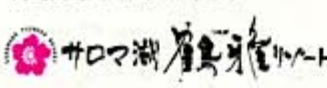
定山溪 鹤雅休闲度假温泉酒店 森之歌

预订电话 TEL.011-598-2671

www.morino-uta.com/



网走国立公园 / 佐吕间湖畔



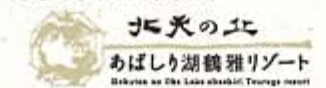
SAROMA湖 鹤雅休闲度假区

预订电话 TEL.0152-54-2000

www.s-tsuruga.com/



网走国立公园 / 网走湖畔



北天之丘 网走湖鹤雅休闲度假区

预订电话 TEL.0152-48-3211

www.hokutennooka.com/



阿寒国立公园 / 阿寒湖温泉



阿寒之森酒店 花优香

预订电话 TEL.0154-67-2500

www.hanayuuka.com/



阿寒国立公园 / 屈斜路湖畔



屈斜路湖 ナチュラルオーベルジュ[ソラ]

屈斜路湖 大自然度假村 SORA

预订电话 TEL.015-484-2538

www.auberge-sora.com/

◆ 鹤雅集团 website: <http://www.tsurugagroup.com>

🔍 鹤雅集团

🔍 搜索

有关北海道旅游的咨询地点

社団法人 北海道観光振興機構

〒060-0004 北海道札幌市中央区北4条西4丁目伊藤加藤大厦6F

TEL: 011-231-0941

<http://www.visit-hokkaido.cn/>

北海道札幌“美食与观光”信息馆

〒060-0806 札幌市北区北6条西4丁目

JR札幌站1F西侧大厅北口

TEL: 011-213-5088

北海道经济部观光局

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目

TEL: 011-231-4111 (代)



请随意拿!



温泉场的虾夷紫杜鹃花



温泉汤温泉



在湿原上竞相开放的水芭蕉

巡游刚刚发芽、色彩斑斓的大地 享受鲜花、美食和美景的鄂霍次克与道东之春

从银装素裹的世界骤然变身。

冰雪融化后的北海道，花草一起开始谱写生命的讴歌。

从4月下旬至5月上旬可以欣赏到水芭蕉。

5月上旬则是欣赏虾夷紫杜鹃花的最佳时节，北国大地一片春色。

赏花、探访美食、感受历史、享受温泉，鄂霍次克、道东之旅，立刻出发！

撰文：FUJITA JUNJI



在随风摇动的
水芭蕉和
随风飘香的薄荷的引诱下
前往鄂霍次克

宣 告北海道季节变换的色
彩斑斓的鲜花。其中道
东地区是北海道内春天到访较
晚的地区。从4月下旬开始，郁
金香、芝樱花、水芭蕉、虾夷紫
杜鹃花等竞相开放，将大地装
扮得绚丽多彩。

到达道东的空中玄关女满别
机场后，首先前往机场附近的
网走湖。可爱的水芭蕉群落迎
接着您的到来。

位于网走湖东南岸的女满别
湖畔，由于有日本最大规模的
湿性植物群落而闻名。延伸约
2公里的水芭蕉群落被指定为
国家天然纪念物。

让人不禁留恋冬季的纯白的
花苞(变形的叶子)随风摇摆的
姿态浪漫迷人。一望无际的白
花与绿叶形成一道亮丽的风
景，令人忘却时光的流逝。

欣赏过飘香的水芭蕉群落之
后，前往从网走市内开车约1
小时即可到达的北见市薄荷纪
念馆和薄荷蒸馏馆。北见市的
薄荷产量以前曾经是世界第

一。最多的时候种植面积达2万公顷，产量约占世界市场的7成。

薄荷是天然植物中唯一一种既可以发出清凉的芳香，又有抗菌、除臭和发汗效果的香草。在2个设施了解有关薄荷的知识之后，还可以购买北见产薄荷油作为馈赠亲朋好友的礼品，同时作为旅途的美好回忆。

旅途中如果正巧在北见市赶上吃饭时间，请一定要品尝鄂霍次克北见盐味炒面。使用北见产的洋葱、鄂霍次克产的扇贝以及以北海道产小麦为原料制成的面做成的炒面美味可口。

从北见市内开车约需45分钟。前往今晚的住宿地点，温根汤温泉。办理入住手续之后，先前往温泉街旁边的虾夷紫杜鹃花群落。7万株、28万朵杜鹃花发出甘醇的芳香，山上被染成一片紫红色，景色堪称一绝。此外还可以在游步道漫步。

温根汤温泉的100%源泉放流引以为豪。1899年开放以来，滚滚流淌的温泉不仅温暖人们的身心，这里还作为美肤之汤而闻名。请在这里尽情享受虾夷紫杜鹃花的美景和泡温泉的乐趣。

在碧波荡漾的湖面上前进的游览船，仿佛在追赶春天

次日从温根汤温泉开车约3小时。在于每年4月下旬开放的阿寒湖上乘坐游览船，边享受春风吹拂的感觉，边饱览雄伟的自然美景。大型游览船开往错综复杂的地形，感觉仿佛即将触摸到春天的绿色一般。请在这里尽情饱览绿色的大自然。在途中的忠类岛上还可以观察绿球藻。

这一天的午餐一定要品尝阿寒当地的美食，阿寒烤串盖饭。烤串使用的是虾夷鹿肉。虾夷鹿肉高蛋白低脂肪，此外还富含铁，是备受女性欢迎的美食。

出发前可以先去泡个温泉，如果没有充足的时间，请不要忘记到温泉街体验手汤。从阿寒湖到丹顶钏路机场，沿着俗称绿球藻的国道开车约需1小时。路旁盛开的侧金盏花和二轮草仿佛在为您送行，让您对这次旅途留恋不舍。

道东推荐景点

北见薄荷纪念馆、薄荷蒸馏馆

在充满怀旧风情、给人留下深刻印象的纪念馆，除工作人员为您免费讲解有关薄荷的基础知识外，还展示有各种相关资料。此外，在旁边的薄荷蒸馏馆还可以学习薄荷的制造过程，还有实际蒸馏展示。
(实际展示从4月29日至11月3日，每天2次)

- 北见市南仲町1丁目7-28
- 0157-23-6200
- 9:00~17:00 (11/1~4/30为9:30~16:30)
- 星期一和节假日的次日定休。
- 然而，星期一、星期五和星期六是节假日时开馆
- <http://www.kitamihakka.jp/>
- 免费

阿寒观光汽船

在如美丽风景画一般的阿寒湖周游约85分钟(含15分钟观赏绿球藻)，可以尽情享受阿寒湖的大自然。

- 钏路市阿寒町阿寒湖温泉1丁目5-20
- 0154-67-2511
- 随季节而不同。
- <http://www.akankisen.com/>
- 大人1,850日元 儿童960日元

网走市观光协会
<http://www.abakanko.jp/>

北见观光协会
<http://www.kitamikanko.jp/>

温根汤温泉观光协会
<http://www.onneyuonsen.jp/>

阿寒观光协会城市建设推进机构
<http://www.lake-akan.com/>



女满别机场/22km▶网走市/54km▶北见市/23km
▶温根汤温泉/156km▶阿寒湖/56km▶丹顶钏路机场