

報道関係各位

2020年9月28日

～北海道の食を応援～

「真狩産ミニカボチャフェア」のご案内

株式会社雪印パーラー（本社：札幌市中央区、代表取締役社長：長尾 俊一）では、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けた道内の生産者を応援するため、道内各地の特産品を使用したメニューの発売をさせていただいております。

この度、雪印メグミルクグループ会社の雪印種苗株式会社の紹介で「ごとう農園（虻田郡真狩村）」様が生産されたミニカボチャを食材としたメニューを提供する「真狩産ミニカボチャフェア」を開催いたします。

雪印パーラーでは今後も北海道の食材を使用したメニューを提供し、いっしょに頑張ってもらいます。

是非ともご堪能ください。

<「真狩産ミニカボチャフェア」概要>

期間：2020年10月1日（木）～2020年12月31日（木）

※ミニカボチャが無くなり次第終了

店舗：雪印パーラー 札幌本店 札幌市中央区北2条西3丁目1-31

内容：真狩村ごとう農園産のミニカボチャを使用したメニュー4品（6種類）の販売

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

株式会社雪印パーラー 札幌本店 店長 小野木（おのき）

TEL 011-251-7530（11:00～19:00）

〒060-0002 札幌市中央区北2条西3丁目1-31

太陽生命札幌ビル1階

【雪印パーラー ホームページ：<http://www.snowbrand-p.co.jp/index.html>】

「真狩産ミニカボチャのメニュー」

真狩村ごとう農園産のミニカボチャを使用したメニュー4品のご紹介

まるごとかぼちゃのブリュレ

価格 1,380円(税込)

ミニカボチャを丸ごと使ったブリュレです。身を崩しながらナッツやクリームチーズ、「スノーロイヤル」(バニラアイスクリーム)と一緒にお召し上がりください。



スイートパンプキン

価格 1,280円(税込)

濃厚なスイートパンプキンとプリンは北海道産ミニカボチャをたっぷり使用しています。生クリームやバニラアイスクリームとの相性もぴったりです。



KABOCHA de White Stew

(カボチャ デ ホワイトシチュー)

KABOCHA de Curry

(カボチャ デ カレー)

価格 各 1,150円(税込)

ミニカボチャをまるごと使ったカレー、またはホワイトシチューは濃厚モッツアレラチーズをたっぷりのせて焼き上げました。



※画像は KABOCHA de White Stew です。

KABOCHA de Half Stew

(カボチャ デ ハーフ シチュー)

KABOCHA de Half Curry

(カボチャ デ ハーフ カレー)

価格 各 1,250円(税込)

等分に割ったミニカボチャを、ミニカボチャとアボカドのサラダとミニカボチャシチューまたはカレーのセットに。ミニカボチャいっぱいプレートです。



※画像は KABOCHA de Half カレー です。