



◎今月のテーマは「静岡茶で味わう北海道スイーツ」

コーヒーでもなく、紅茶でもなく、あえて緑茶と。

7月のkuraché（クラシェ）「静岡茶と味わう北海道スイーツ」は、北海道スイーツのたのしみ方を広げる、そんなご提案です。

小麦、卵、バターなど、道産素材を使用した「北海道スイーツ」のお店と、茶どころ静岡県のお茶屋さんや生産者さんが、チ・カ・ホに並びます。「つゆひかり」という飲みやすく淹れやすい新品種をはじめ、茶畑や収穫時期、品種によって、じつに多種多様な「緑茶」の味わいと、「北海道スイーツ」との極上の組み合わせを、ぜひ見つけてください。

【クラシェとは】暮らし × マルシェ=クラシェは、「暮らしに新たなシーンを提案する」ことをコンセプトに、道内を中心としたこだわりのあるつくり手が、テーマに沿って集まる出店型のイベントです。

◎“北海道”をお届けする kuraché が、なぜ静岡茶？

北海道では、緑茶よりも、熱々のお湯で淹れるほうじ茶を嗜む方の割合が他の地域に比べて多いようです。冬はともかく、夏はどうでしょう。本当は緑茶も、北海道の夏にふさわしい飲みものなのではないでしょうか。

kuraché は、緑茶を北海道のスイーツと合わせたいと考えました。北海道のパティシエによる、あえて「北海道産」の素材を何か使用した、「北海道スイーツ」。お茶の本場・静岡県でも、緑茶に和菓子はもちろん、ロールケーキなどの洋菓子を合わせる方が近頃多いそうです。kuraché には、さまざまな種類の「北海道スイーツ」が並びますので、ぜひ「緑茶」とのベストな組み合わせを見つけていただきたいと思います。スイーツにどんな北海道産素材が使われているのかも、選ぶ楽しみになるでしょう。

お茶どころ静岡からは、つくり手・売り手が毎日4ブース。人気の新品種「つゆひかり」や、世界農業遺産「静岡の茶草場農法」でつくられたお茶なども並びます。煎じるまでひまも“おいしさ”のうち。日々のちよっとした時間が、お茶と北海道スイーツで、豊かになりますように。



【2015 年度年間スケジュール】

7/6（月）～ 7/12（日） 静岡茶で味わう北海道スイーツ

8/24（月）～ 8/30（日） 北海道の旬を味わう

10/25（月）～ 10/11（日） 北海道の旬を味わう

12/27（月）～ 12/13（日） 温もりを楽しむ冬時間

1/25（月）～ 1/31（日） 豆な暮らし

3/14（月）～ 3/20（日）（仮称）道産小麦のある美味しい生活

※会期およびテーマは、予告なく変更となる場合がございます。