

東北自慢の味伝えたい

福島産の桃 極上の菓子に

仙台国際ホテル(仙台市青葉区)は15日、デザート企画「オマーシユ・エフ」を始めた。東北各地の旬の果実を用いた本格的なフランス菓子を作る6



土屋さんが趣向を凝らし、夏季限定で提供する桃のデザート

仙台国際ホテル デザート企画

月まで提供する。

8月末までは「献上桃の郷」として知られる福島県桑折町産の桃を使用。桃のコンポートとムースをチョコレートでコーティングし、桃をつくりに仕上げた。9月からは宮城県山元町のイチジクをはじめ、各地の洋ナシ、リンゴ、イチゴ、サクランボを生かしたデザートを予定する。

企画名の「エフ」はフルーツ、フランス、ファーマー(農家)などのアルファベットの頭文字を採用し、自然と人への敬意を表現した。シェフパティシエの土屋貴幸さん(44)は「初めて桑折町の桃を食べた時、おいしさに感動した。たくさんの人に味わってほしい」と語る。

1階のコーヒーハウスで単品1200円。ディナーのコース料理ではデザートとしても並ぶ。