



GAGNON JOURNAL

D'AUTOMNE

AUTUMN Vol.6 2019 TAKE FREE

<北海道とカナダのつながり> 北海道にはカナダの姉妹都市が26都市あるのをご存知でしょうか?



姉妹都市提携が50周年

気候や産業など、北海道とカナダは共通点が多く姉妹都市関係を結んでいる数少ない自治体です。多くからカナダとの交流を深めてきた北海道には、北海道とカナダが相互に理解を深め、友好関係を築くため1979年にカナダ協会が設立されました。北海道と同じように雪と寒さに慣れる機会、気候風土を持つカナダとの交流を通じ、生活、文化、学習、スポーツ、経済連携などを多方面にわたり相互に協力し合い、ともに発展して行く事を願う活動を行っています。



ギニオン・マークさんによるメープル料理教室

メインディッシュはメープルマスタードポークソテー! 世界最大の輸出量を誇るといわれているカナダ産マスタードとギニオン・マークさんのメープルシロップを贅沢に使用し、柔らかく仕上げた鶏肉はフレッシュな味わい、大人気のデザートは、北海道産生クリームを使用したコンクリートスプ。メープルシロップをトッピングし、リッチな味わいに仕上げました。今回の名産とリンゼイの交流に参加したマークさんは「名産とリンゼイは古くから交換留学などを通して交流が深まり、カナダ人、日本人などといった人間関係なく、お互いの関心を深め、教育を通じて交流関係を築いていくことも可能だ。今後は自分たちが住んでいる札幌と出身地であるケベック州との交流を深めるための活動が広がり、いよいよ」と語ります。



メープルマスタードポークソテー

メープルシロップ
メープルマスタードポークソテー... 40g 100g マスタード... 大さじ2 メープルシロップ... 30ml
1.鶏肉の両面に塩と胡椒を入れ、油を熱し、焼く。焼けた鶏肉を皿に盛り、メープルシロップをかける。
2.フライパンに油を熱し、鶏肉の皮をカリッと焼く。鶏肉の皮をカリッと焼く。
3.お肉に塩と胡椒をかけた鶏肉をフライパンに入れ、メープルシロップ、マスタード、バターを入れ、火を止めて煮る。



HOKKAIDO MAPLE CARMELS

GAGNON×ノースブレインファーム
実は数年前に販売していたメープル生キャラメルが、さらにおいしくなって再登場!
生クリームをたっぷり使用したなめらかなロゼが魅力です。高品質な生クリームを使用し、メープルの優しい甘さと、オースティックの香ばしい風味が特徴。オースティックに似た食感があり、お菓子やデザートなどでも大活躍のメープル生キャラメルが、さらにおいしくなって再登場!

GAGNON×徳光珈琲

GAGNONでは、2007年本店オープン当初から徳光珈琲さんのコーヒー豆を使用し、ハンドドリップでコーヒーを提供しております。

ホットコーヒーは、メープルシュガーとのバランスを考え、濃目で少し深煎りの豆をセレクトしていただいています。アイスコーヒーはミネラルが豊富な京極の水を使用。ホットコーヒーよりも少し味わい違い、こちらはメープルシロップとよく合います。



（アフリカ マラウィにて）



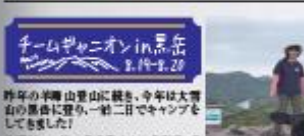
徳光珈琲さんで楽しめるギニオン・マークさんによるメープル料理教室



10月31日(木)18:00~ HALLOWEEN イベント開催!



10月31日(木)18:00~ HALLOWEEN イベント開催!



チームギニオンin札幌



スタッフの休日記

昨年の半蔵山登山に続き、今年は大雪山の登山に挑戦。二日二日でキャンプをしました。登山は、二日二日の登山といえ、日の入り、日の出、月を眺めることができて、山頂からは札幌市街と、山麓には美しい湖が広がっていました。12月、山麓が雪に覆われ、そこにはキャンプ場が広がっていました。雪に覆われた山麓には、キャンプ場が広がっていました。雪に覆われた山麓には、キャンプ場が広がっていました。

カナダの「メープル街道」をご存知でしょうか? カナダ最大のメープル産地、セントローレンス川流域のメープル街道は、約800kmにわたってメープル産地が広がっています。メープル街道には、メープル産地が広がっています。メープル街道には、メープル産地が広がっています。

GAGNON SHOP
札幌市西区二十四軒4条7丁目5-14
TEL 011-622-8660
OPEN 11:00-18:00 月・火・水・木・金・土・日・祭日

GAGNON CAFE
札幌市中央区北12条西15丁目1-20
TEL 011-799-9112 (24時間)
OPEN 11:00-18:00 (金・土・日・祭日)

