

フレンチレストランのシェフによる北海道産の原料を使用した グルテンフリーの手作り『ガトーフロマージュ』が「おもてなしセレクション 2025」で金賞を受賞！

～パティスリーメゾンフジヤハコダテジャパン フランス産ゲランドの塩で味の輪郭や甘みを愉しめる～

2025 年 6 月 12 日

一位物産株式会社(業種：不動産業、飲食業 本社：北海道函館市 代表取締役社長：村上 幸義)

は、当社の飲食事業ブランドのひとつである「パティスリーメゾンフジヤハコダテジャパン」の

「ガトーフロマージュ」が「おもてなしセレクション 2025」にて金賞を受賞したことを発表いたします。

「ガトーフロマージュ」は、pâtisserie maison Fujiya の代表的な商品で、最大の特徴はグルテンフリーであることです。小麦粉を使わず、軽やかでなめらかな食感を実現しています。北海道産のクリームチーズと純正生クリームをたっぷり使用し、濃厚でコクがありながらも、くどさを感じさせない絶妙な味わいを楽しめます。保存料や着色料を一切使用せず、厳選された素材のみを使用しているため、安心してお召し上がりいただけます。

一つ一つ丁寧に手作りされており、大量生産品にはない温かみとこだわりが詰まっています。付属のフランス産ゲランドの塩を使用することで、味の輪郭や風味の変化も楽しめます。この塩は北海道函館にあるフレンチレストラン「maison FUJIYA Hakodate」で料理にも愛用されており、ミネラルが豊富で素材の味を引き立てる穏やかな塩味が特徴です。また、2023 年 8 月の第 66 回「ジャパン・フード・セレクション」では最高賞グランプリを受賞し、品質とイノベーションに対する高い評価を受けています。



ガトーフロマージュ

pâtisserie maison Fujiya は、フレンチレストラン「maison FUJIYA Hakodate」のパティスリー部門で、エグゼクティブシェフ伊藤有輝(飲食事業統括責任者)により『クラシックなフランス料理を根底に、現代の美味しさを追求する洋菓子』として研究・開発され、レストランと同じく選び抜いた良質な素材にて製造されております。伊藤有輝は国内最大級のフランス料理イベント「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2024」において、7名のフォーカスシェフの1人にも選出された経験を持つシェフです。



エグゼクティブシェフ伊藤有輝



TABATA

そして、くるみやマカダミアナッツなど多種のナッツに加え、生姜、柚子胡椒、実山椒など和のスパイスが絶妙に調和し、独特の味わいを生み出和製スパイスを使用したフロランタン「TABATA」も「おもてなしセレクション 2025」にて受賞しましたことをあわせて発表いたします。当社の品質向上と顧客満足度追求の取り組みが認められたことに心から感謝をしております。

今後も、[ガトーフロマージュ]をはじめとする当社の洋菓子商品は、より一層品質の向上を目指し、お客様に最高の食体験を提供するため努力を継続いたします。また、この受賞を励みに、お客様の期待に応える新たな商品開発にも取り組んでまいります。