

2026年1月14日

報道関係各位

なかせ さき
パティシエ 中瀬 沙紀

「さっぽろスイーツコンペティション 2026～neo チーズケーキ～」において 「入賞」および「市民賞」をW受賞！

1月15日(木)より The Lobby Lounge で提供、テイクアウト販売も開始

JRタワーホテル日航札幌(所在地:北海道札幌市中央区、総支配人:加藤隆之)のパティシエ・中瀬沙紀は、このたび「さっぽろスイーツコンペティション 2026～neo チーズケーキ～」において、厳正な審査の結果、入賞を果たしました。さらに、入賞作品5点の中から「スイーツ王国さっぽろアプリ」による一般投票で最も多くの支持を集め、市民賞も受賞。W受賞という栄誉に輝きました。

受賞作品『さっぽろ neo チーズケーキ』は、2026年1月15日(木)より、ホテル1階「The Lobby Lounge」において、提供およびテイクアウト販売を開始いたします。

「さっぽろスイーツコンペティション」は2006年に始まり、北海道産食材を活かしパティシエのアイディアと技術をあわせたスイーツを「その年を代表するさっぽろスイーツ」として選出するコンペティションです。2025年より一部リニューアルして再開し、2026年のテーマは、北海道産の「糖」、「チーズ」、「その他乳製品」を用いた neo チーズケーキでした。

中瀬はこのテーマに対し、北海道産6種類のチーズを使用し、それぞれの個性を最大限に引き出す多層構成のチーズケーキを考案しました。フレア、レア、ベイクドといった異なる製法を重ねることで、食感と味わいに奥行きを持たせ、北海道を代表する果実「ハスカップ」をアクセントにしています。今回、中瀬が考案した『さっぽろ neo チーズケーキ』は、外見のフォルムの綺麗さと全体的なバランスが高い評価を受け、入賞および市民賞を獲得しました。

『さっぽろ neo チーズケーキ』は、ホテル1階「The Lobby Lounge」において、1月15日(木)より店舗提供およびテイクアウト販売をいたします。この機会に、ぜひ6種類のチーズを重ねた新食感のチーズケーキをお楽しみください。

■受賞作品販売概要

商品名:さっぽろ neo チーズケーキ

販売開始日:2026年1月15日(木)

提供場所:JRタワーホテル日航札幌 1階 The Lobby Lounge

販売形態:店内提供／テイクアウト

提供時間:11:00～19:30(L.O.)

価格:850円(税・サービス料込)

お問い合わせ:011-251-6338(受付時間 9:00～19:30)

備考:・店内提供価格は、消費税・サービス料込。

・テイクアウトは消費税込となります。

・はちみつを使用しています。



パティシエ中瀬作「さっぽろ neo チーズケーキ」



パティシエ中瀬作「さっぽろ neo チーズケーキ」断面と各層の味わい

■パティシエ中瀬からのコメント

従来のチーズケーキは2、3種類のチーズを使うことが多い中、「neo チーズケーキ」というテーマから、より多様なチーズの組み合わせに挑戦しました。ピザのクワトロフォルマッジから着想を得て、スフレ・レア・ベイクトといった古典的技法をあえて重ね、それぞれのチーズの個性が引き立つ多層構成に仕立てました。一口ごとに異なる表情を楽しめる、少し贅沢なチーズケーキをぜひご賞味ください。



パティシエ・中瀬沙紀

<JRタワー ホテル日航札幌について>

JR札幌駅直結と抜群のアクセス、北海道有数の高層タワーというロケーションで、美しい眺望に抱かれ「やすらぎと感動」のひとときを過ごせるのが大きな魅力。客室数330室、料飲施設4店、天然温泉スパ、ヘアサロン、エステティックサロン、パンケットルーム3会場。

住所：札幌市中央区北5条西2丁目5番地

電話：011-251-2222（ホテル代表）

■報道関係の方からのお問い合わせ

JR北海道ホテルズ株式会社 マーケティング部 原田・川原

TEL：011-251-6325（直通 平日9:00～17:30）