

2026 年 1 月 14 日

報道関係各位

パティシエ <sup>なか</sup> <sup>せ</sup> <sup>さ</sup> <sup>き</sup> 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。スフレ、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 合 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む、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、バンケットルーム 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）