



大阪・京都にあるひらまつのレストランでは、2月に旬を迎える佐賀県のブランドいちご「いちごさん」を使ったデザートを提供する「佐賀さいこう!いちごさんフェア~2025~」を開催します。

果肉もしっかり赤く見た目も可愛い「いちごさん」。

華やかでやさしい甘さとみずみずしさが特長です。

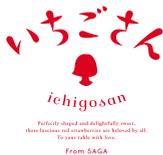
「いちごさん」の魅力を存分に活かした期間限定の特別な一皿をお楽しみください。

開催期間 2025年2月1日(土)~2月28日(金)

提供レストラン [大阪] ラ・フェット ひらまつ
レストランテ ル・ミディ ひらまつ

[京都] レストランひらまつ 高台寺
高台寺 十牛庵
レストランテ ラ・ルーチェ (ホテル「THE HIRAMATSU 京都」内)
割烹 いずみ (ホテル「THE HIRAMATSU 京都」内)

● いちごさんについて ●



「いちごさん」は、2018年秋にデビューした新しいいちご。佐賀県では「さがほのか」以来、20年ぶりの新ブランドです。佐賀県・JAグループ佐賀・いちご生産者が一体となり、7年もの開発期間を経て、15,000株ものの中から選び抜かれた自信作です。

公式サイト



----- 裏面にて各レストランの「いちごさん」特別メニューをご紹介 ----->

Hiramatsu

ラ・フェット ひらまつ (大阪・フランス料理)



佐賀県産「いちごさん」とゆずのコンビネーション
ゆず風味のウフ・ア・ラ・ネージュ
ホワイトチョコレートのアイスクリームを添えて

「いちごさん」とウフ・ア・ラ・ネージュ、ホワイトチョコレートのアイスクリームを合わせました。ゆずのアクセントで異なる味わいをお楽しみください。



リストランテ ル・ミディ ひらまつ (大阪・イタリア料理)



佐賀県産「いちごさん」のフロマージュショコラ
よもぎのジェラートと共に

「いちごさん」の甘味や酸味と、よもぎの苦味のコンビネーションに、柚子の爽やかな風味がほんのり香る、すっきりとしつつも味わい豊かな一皿です。



レストランひらまつ 高台寺 (京都・フランス料理)



佐賀県産「いちごさん」の小さなタルト
京丹後ヒラヤヨーグルトのソルベ

「いちごさん」を使ったタルトに、真っ白な薔薇を模った濃厚なヨーグルトのアイスクリームを添えて。「いちごさん」のソースで真っ赤な薔薇へと仕上げます。



高台寺 十牛庵 (京都・日本料理)



佐賀県産「いちごさん」と和三盆のゼリー

和三盆を使った上品な甘さのゼリーと、大徳寺納豆の塩味のアクセントが「いちごさん」の食感や甘酸っぱさを引き立てる瑞々しいデザートです。



リストランテ ラ・ルーチェ (京都・イタリア料理)



佐賀県産「いちごさん」のカクテル仕立て

「いちごさん」のコンフィチュールとピスタチオムースを美しく層に重ねました。マスカルポーネのエスプーマを添え、食べ進めるほどに色々な味わいが楽しめる一品です。



割烹 いずみ (京都・日本料理)



佐賀県産「いちごさん」の苺大福

すっきり優しい甘さが特長の「いちごさん」を京丹波町特産「瑞穂大納言小豆」を使用した自家製の餡で包み、贅沢な大福餅を作りました。

