

私たちが「Espoir Confiture」に込めた想い。

仙台市若林区の太平洋沿岸部は、東日本大震災で壊滅的な被害を受けました。

震災から10年を迎えた今、さまざまな方のご支援をいただき当地の復興の歩みを進めることができました。

この感謝を込めて、若林区荒浜・荒井の地において私たちが運営する農園で育てた果実・野菜を100%使用した「Espoir Confiture」を皆さまにお届けいたします。

私たちは「Espoir Confiture」の原材料となる果実・野菜を、丁寧に丹精込めて育てています。

また使用している果実・野菜は、宮城県でも希少な果実・野菜を旬のうちに摘み取り、

そのままでも大変おいしくいただけるものの中からさらに品種を厳選したものです。

「Espoir Confiture」はこだわりの素材を使用すると共に、

さらにそのおいしさを最大限引き出すようホテルメトロポリタン仙台のシェフが、こだわりを持ってプロデュースしています。

果物本来の自然な甘さを生かし保存料を一切使わない、安心してお召し上がりいただける製品です。

上質な素材の持つ深い味わいをぜひともお楽しみください。

商品ラインナップ



シャインマスカット

上品な甘さと高貴な香りが特長の高級ブドウ「シャインマスカット」の芳醇な風味が楽しめるコンフィチュールです。



黒イチジク

〈スアールドカロン〉〈ビオレスリエス〉

国内では希少な黒イチジク「スアールドカロン」「ビオレスリエス」を使用。生でも皮ごと食べられる黒イチジクを上品なコンフィチュールに。



リンゴ

〈はるか〉

黄金色のリンゴとして最高レベルの糖度を誇る「はるか」をぜいたくに使用。強い甘さの中にある適度な酸味が魅力的な逸品です。



イチゴ

宮城県産イチゴの「にこにこベリー」を100%使用。にこにこベリーの強い香り、甘味と酸味の絶妙なバランスを感じられます。



トマト

「せんだい農業園芸センター」で育てたトマトのコンフィチュール。新鮮なトマトが持つ爽やかな食味と甘味をお楽しみください。

◆ 白イチジク〈コハク・バナーネ〉

◆ ブドウ〈ブレンド〉

◆ リンゴ〈ブレンド〉

※各コンフィチュールは数量限定での販売となります。

施設紹介



せんだい農業園芸センター
みどりの杜 観光農園

トマト・ブルーベリー・イチジク・リンゴ・梨・ブドウを収穫体験できます。収穫体験後は「みどりの杜のカフェ」でジュラートなどをお楽しみいただけます。



JRフルーツパーク仙台あらはま

2021年～イチゴ・ブルーベリー、2022年～ブドウ・梨・リンゴ・イチジク・キウイ・スグリが収穫できます。その他直売所とホテルシェフがプロデュースしたカフェレストランも併設いたします。