



①② ソフトクリームにジェラート、フルーツまで! 贅沢な一品「セレブパフェ(①)」(1,000円(税込))。ソフトクリームと日替わりのジェラート(又はアイスクリーム)が楽しい「いいね!パフェ(②)」(1,000円(税込))。どちらもトッピング(別料金)ができ、チョコレートやラムレーズンなど種類も様々
③ チーズがとろーり、絶品の日替わり「ドリア」・「グラタン」(1,080円(税込))
④ 清潔感のある店内。座席は27席あり、グループでも可

Information



パフェ&レストラン ハワイ
〒850-0862 長崎市出島町10-16
☎ 095-895-7102
HP <http://www.hawaii-pafe.com>
Twitterでも情報配信中 [パフェ&レストランハワイ](#) 検索
営 12:00~17:00
休 月曜日

パフェ&レストラン ハワイ
やまぐち てつひろ
山口 哲弘 さん



素材にとことんこだわり抜いた本格パフェ店

今回のがんばってますは、昭和33年に長崎で初めてのパフェ取扱店としてオープンして以来、こだわりのソフトクリーム・ジェラートを使用したパフェを提供し続けてきたパフェ&レストラン、ハワイの山口哲弘さんをご紹介します。



自 慢のパフェと日替わりメニュー
同店の一番人気は、ソフトクリームとジェラートが入った「セレブパフェ」。

心掛けておりますので、健康志向の方でも安心して召し上がっていただけます。中でもソフトクリームは、一般的なものと比較して、砂糖を約70%カットしていますが、その分甘みが落ちてしまわないように、天然のミネラルを多く含んだ「てんさい糖」を使用し、優しくココクのある風味を出しています。

また、同店のパフェにはソフトクリームに並ぶもうひとつの主役ジェラートが入っているのが特徴。「当店のジェラートは、旬に合わせて厳選して仕入れた果物を使用しています。また、一般に売られているジェラートは果肉と水を混ぜて作られているものがほとんどですが、当店で提供しているものは、100%果肉からつくっています。口に入れた瞬間に、果物の味がいっぱいに広がり、さわやかな後味がほのかに残る自慢の一品です」

パ フェづくりはこれからも
これまで、なんと約千種類ものパフェを考案してきたという山口さん。

「昔に比べて、最近ではパフェを取り扱うお店が増えてきて、定番のものはよく目にするようにライト、それにフルーツが入った「セレブパフェ」。パフェの中に入るジェラートは、三種類の中から好きなものを選び、ごでき、女性客に好評だとか。

また、パフェ以外にも、日替わりの「ドリア」「グラタン」などランチメニューも用意している。「ドリアやグラタンにはまろやかで、強い弾力が特長のデンマーク産のチーズを使用しています。また、ホワイトソースはさわやかで口当たりが良いため、最後まで飽きることなく食べていただけます。パフェとドリア、グラタンは、それぞれ日替わりでお出ししていますので、何度お越しただいても楽しんでいただけます」

素 材へのこだわり
「以前より、お客様から長崎市内でも営業してほしいという声を多数いただいたいました。より多くの人にパフェを味わってもらいたいという思いも募り、昨年11月、長崎市内への出店が叶いました」

「夏にも新しいパフェを提供予定という同店。「本格的なパフェを食べてみたい」「暑い時に、冷たいパフェを食べて涼みたい」という方はぜひ「パフェ&レストラン Hawaii」へ、やみつきになること間違いなしですよ!」

絶 品のパフェを引っさげ長崎市内へ
昭和33年、長崎初となるパフェ取扱店が大村市に誕生。「いま振り返ってみると、幼いころからずっと父が作ったパフェが生活の中心にありましたね」と懐かしそうに話す山口さん。東京でサラリーマンとして働いた後、父の店を手伝うため帰崎し、同店での勤務をスタートさせた。

はじめは両親の助けになればと働き始めたものの、パフェ作りのノウハウを身につけていくうちに、段々とその魅力に引き込まれていったという。その後、父からお店の経営を譲り受けると、パフェの土台となるソフトクリームに改良を重ねるなど、受け継いだ味にさらに磨きをかけた。そして、ついに納得のいくソフトクリームを完成させたことをきっかけに、長崎市内へ拠点を移すことを決意。