

Bonjour Parfait ボンジュールパフェ

パフェは、フランス発祥のデザートで、その言葉もフランス語の「parfait(パルフェ)」に由来しています。
今回は、海の向こうで生まれたオシャレなスイーツをご紹介します。
カフェや食堂、純喫茶などで提供している多彩なおいしさに誘われて、
ふらりとお出かけしませんか。

「もったいない」
から生まれた。

直売所で販売している生鮮食品などを使うこと。これが、『つなぐ』のコンセプトだ。酸味の効いた梅ソースやボン菓子、冷凍した焼き芋、かぼちゃのプリンなど、さまざまな食材を使って旬替わりのパフェを作り上げている。品質的に問題がなくても、傷や形の悪さなどから捨てられそうな食材も加工して使用していることが大きな特徴だ。生産者の農産物をPRするとともに、食品ロスをなくすことが、『つなぐ』の最大の目標なのである。



●農かふえ♡つなぐ

南砺市福野軸屋23-4
☎0763-22-1147
営/7:30~14:00(LO.13:30)
休/月曜、木曜



▼2021年4月にプレオープンしたが、新型コロナウイルスの影響により、約半年間プレオープンの状態。同年10月25日、本格的にオープンした。

農かふえ♡つなぐ



▲多彩な食感と風味を楽しめる「つなぐパフェ」(500円)。暖かい季節になると、アイスクリームがプラスされる。野菜の購入がてら、気軽に注文できるリーズナブルな価格も魅力。