

♡♡♡ えひめスイーツ PRESS ♡♡♡



平成 22 年 9 月 9 日
ブランド戦略課
(えひめ愛フード推進機構事務局)
(内線 2569)

「えひめスイーツコンテスト 2010」プロ部門受賞作品フェア」の開催について

県内で生産されるスイーツの素材に適した農産物を活用した新たな「えひめスイーツ」を創出し、本県産農産物等の PR と消費拡大に繋げるため、昨年度より実施している『えひめスイーツプロジェクト』の一環として、去る 8 月 26 日(木)に開催しました「えひめスイーツコンテスト 2010」のプロ部門上位作品の受賞者が製造したスイーツを一堂に集め販売する「受賞作品フェア」を、下記のとおり開催しますのでお知らせします。

記

【エミフル MASAKI フェア】

- 1 日 程：平成 22 年 9 月 10 日(金)～9 月 12 日(日)
- 2 時 間：10:00～19:00 (売り切れ次第終了)
- 3 場 所：エミフル MASAKI 1 階 食品菓子催事コーナー
- 4 販売作品：「えひめスイーツコンテスト 2010」プロ部門受賞作品他
販売作品等詳細は別添資料参照
お店によっては、受賞作品以外の人気商品も販売予定。

【いよてつ高島屋 フェア】

- 1 日 程：平成 22 年 9 月 22 日(水)～9 月 28 日(火)
- 2 時 間：10:00～19:00 (売り切れ次第終了)
- 3 場 所：いよてつ高島屋 地階 食品館菓子催事場
- 4 販売作品：「えひめスイーツコンテスト 2010」プロ部門受賞作品
販売作品等詳細は別添資料参照
受賞作品のみを販売予定。

** 『えひめスイーツコンテスト2010』受賞作品概要と販売予定一覧表 **

各会場では、 **がついている** 作品を販売

賞	作品写真	作品名・製造者等	作品の概要	エミフルMASAKI	いはてつ高島屋
グランプリ		作品タイトル	使用産品		
		ひめちゃん	柑橘(美生柑、柚子)		
		勤務先 菓子夢	ホワイトチョコベースの抹茶味のムースに、甘酸っぱくみずみずしい柑橘のジュレを閉じ込めた爽やかなケーキ。		
		氏名 黒田 彩香(くろだ あやか)			
年齢 22歳					
準グランプリ		作品タイトル	使用産品		
		愛媛 初恋物語	柑橘(美生柑・はるか)		
		勤務先 遠州の駅	みかんと美生柑の爽やかな甘さと酸味のバランスが良く、果汁とプリプリにした果肉の食感を楽しめる作品。		
		氏名 大島 良之(おおしま よしゆき)			
年齢 29歳					
審査員特別賞		作品タイトル	使用産品		
		とま子	トマト(桃太郎)、牛乳		
		勤務先 パティスリー グランメール	真ん中にトマトのジュレ、キッシュの上にモッツアレラチーズをのせ、甘さと酸味のバランスの取れたケーキ。		
		氏名 近藤 幸子(こんどう ゆきこ)			
年齢 32歳					
審査員特別賞		作品タイトル	使用産品		
		夏の愛媛	柑橘(甘夏、みかん、レモン)、ぶどう(ニューピオーネ)、トマト(フルーツマト)		
		勤務先 ザ・リッツ・カールトン東京	素材の持っている味をそのまま生かし、トマトや柑橘の味を強く感じることができるフレッシュな作品。		
		氏名 徳永 純司(とくなが じゅんじ)			
年齢 31歳					
審査員特別賞		作品タイトル	使用産品		
		LEMO-e-hime(レモ・エ・ヒメ)	柑橘(岩城島レモン)、牛乳		
		勤務先 国際パティシエ・ブランジェ専門学校	ホワイトチョコとクリームフロマージュで酸味の強いクリームシトロンを包むことで、レモンの程よい甘酸っぱさを楽しめる味。		
		氏名 石本 耕一(いしもと こういち)			
年齢 31歳					
審査員特別賞		作品タイトル	使用産品		
		朝霧(あさぎり)	ぶどう		
		勤務先 もち平	県産ぶどうの自家製干しぶどうを使い、クリームチーズの塩味が効いた濃厚な味のお菓子。		
		氏名 平井 慎司(ひらい しんじ)			
年齢 51歳					
審査員特別賞		作品タイトル	使用産品		
		オレンジーナ	柑橘(愛南ゴールド、ハウスみかん)		
		勤務先 ゴトウ洋菓子店	紅茶とオレンジの風味の豊かな味わいが特徴。表面にはオレンジゼリーをのせて清涼感を演出。		
		氏名 後藤 幸二(ごとう こうじ)			
年齢 61歳					

審査員特別賞		作品タイトル	使用産品			
		オランジュ	柑橘(美生柑、温州みかん)			
		勤務先	パティスリー ミカンカフェ			美生柑のコンフィチュールの爽やかな香りとほのかな苦味を活かし、オレンジとチョコレートの相性が良い作品。
		氏名	永尾 彰英(ながお あきひで)			
年齢	31歳					
審査員特別賞		作品タイトル	使用産品			
		スイエル(空)	梅、牛乳、生クリーム、バター、卵、小麦粉			
		勤務先	愛媛調理製菓専門学校			青梅ならではの香りとおくのあるレアチーズの相性がとても良く、夏の空をイメージした作品。
		氏名	宮田 正史(みやた まさし)			
年齢	41歳					
奨励賞		作品タイトル	使用産品			
		梅のホワイトオペラ	梅(七折小梅)			
		勤務先	EARTH COLOR(株) Chiaro di Luna			梅の甘酸っぱさが初恋を思い出させる味わいで、純白さを表現。梅の食感と清涼感も楽しめる。
		氏名	窪中 望(くぼなか のぞみ)			
年齢	24歳					
奨励賞		作品タイトル	使用産品			
		しっとり濃厚梅酒のケーキ	梅(七折小梅)			
		勤務先	一六本舗			濃厚な味わいの梅酒のケーキ。七折小梅のジャムと梅酒を入れて焼き上げ、しっとりとした食感が特徴。
		氏名	梅 秀明(とが ひであき)			
年齢	50歳					
奨励賞		作品タイトル	使用産品			
		ガトー フロマージュソレイユ (太陽のチーズケーキ)	柑橘(甘夏)、トマト(ミディトマト)			
		勤務先	カルチェ・ラタン			甘夏とトマトがほどよく調和し、あっさりとしたチーズケーキ。デザイン面で太陽を表現。
		氏名	富田 和彦(とみた かずひこ)			
年齢	58歳					
奨励賞		作品タイトル	使用産品			
		初恋トマト	トマト(フルーツマト)			
		勤務先	菓子工房ノーマジーン			フルーツマトとあんがちょうど良い甘さの作品。トマトの色がきれいに出来るドーム型で、甘酸っぱい初恋の味。
		氏名	川田 ふじ枝(かわた ふじえ)			
年齢	58歳					
奨励賞		作品タイトル	使用産品			
		えひめみかん オールスター大福	柑橘(清見、まりひめ、ボンカン、不知火、レモン、伊予柑、温州)、クリームチーズ			
		勤務先	洛彩sweets factory			愛媛産の6種類の柑橘果汁と伊予柑ピール、乳製品で作ったムースを大福生地で包んだ作品。
		氏名	坂田 篤志(さかた あつし)			
年齢	32歳					
奨励賞		作品タイトル	使用産品			
		とろ〜り巨峰のレア大福	ぶどう(巨峰)			
		勤務先	サン・ラザール			自家製の巨峰ソースとおくのあるレアチーズが求肥とマッチし、絶妙なバランスが特徴。
		氏名	宇都宮 制(うつのみや さたむ)			
年齢	34歳					