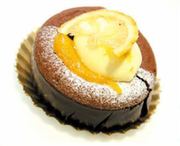
えひめスイーツコンテスト

えひめスイーツプロジェクト トップ > えひめスイーツコンテスト　2009

えひめスイーツコンテスト2009年審査結果

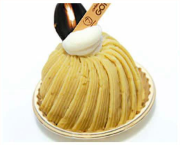
受賞 プロ部門受賞作品



【グランプリ】

お店名	パティスリーミカンカフェ
氏　名	永尾彰英さん
作品名	アンジェ
使用農産物	ゆず、清見タンゴール、みかん、みかん果汁

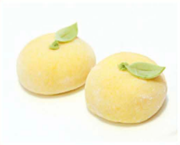
柑橘とチョコレートの相性とシンプルに表現。ゆずの皮と清見タンゴールの表皮で香りに厚みを。



【準グランプリ】

お店名	(有)ゴトウ洋菓子店
氏　名	後藤幸二さん
作品名	特選和栗モンブラン
使用農産物	栗

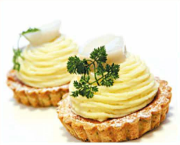
栗本来の風味と味を楽しめる。中に和栗ペースト、栗、クリームシャンティなど。



【えひめ愛フード推進機構賞】

お店名	(有)もち平
氏　名	平井愼司さん
作品名	シトラスの初恋
使用農産物	温州みかん、いよかんマーマレード、オレンジパウダー、オレンジリキュール（少々）

温州みかんの生果汁といよかんの良さを取り入れた。中も外もみかんの味を感じる。



【全農えひめ賞】

お店名	プティ・クリフ
氏　名	壬生貞志さん
作品名	里芋の白いモンブラン
使用農産物	里芋、久万茶（久万高原産）

タルト生地とクリームに久万高原産の里芋、シュクレ生地に久万茶も。やわらかい食感とまったりの旨み。

【愛媛新聞グループ賞】

- えひめスイーツコンテスト2018
- えひめスイーツコンテスト2017
- えひめスイーツコンテスト2016
- えひめスイーツコンテスト2015
- えひめスイーツコンテスト2014
- えひめスイーツコンテスト2013
- えひめスイーツコンテスト2012
- えひめスイーツコンテスト2011
- えひめスイーツコンテスト2010
- えひめスイーツコンテスト2009

2018 募集要項
えひめスイーツコンテスト

愛媛の豊かな自然が育んだ、柑橘をはじめとする果物、野菜、穀物、乳製品などの県産農産物を使った「えひめスイーツ」を作ってみませんか？!!
えひめスイーツコンテスト2018
募集要項はこちら >>

えひめスイーツ素材データベース
おいしいスイーツは素材から

えひめスイーツプロジェクトのムービーをご覧頂けます!
YouTube

Online Shop
えひめスイーツオンラインショップ

お店名	(株)ペ・ペール
氏　名	八木学さん
作品名	『愛』に『富』んでる柿のプリン
使用農産物	愛宕柿のシロップ漬け、盛り付けは生の富有柿

カラメルの代わりに柿のソースを使い、オレンジの色が鮮やかで見た目に美しいスイーツ。

【奨励賞】

お店名	パティスリー グランメール
氏　名	近藤龍也さん
作品名	ＳＡＴＯＩＭＯ
使用農産物	里芋（セレベス・V2)、丹原産のしょうゆ

しっかりしたセレベスと柔らかいV2を使用。しょっぱさ、甘さほろ苦さの味を楽しめる。

【奨励賞】

お店名	(株)ハタダ
氏　名	河上豊さん
作品名	中山の銀寄せ栗と城川栗の和三盆ケーキ
使用農産物	城川栗、中山満奥産の銀寄せ栗

あっさりとした味わいと、しっとりとした食感に和栗の風味とやわらかな銀寄せ栗がアクセント。

【奨励賞】

お店名	ナチュラル工房 la vita
氏　名	梁瀬誠一郎さん
作品名	愛南ゴールドのシフォンケーキ
使用農産物	柑橘（愛南ゴールド）、粉は１００%国内産

フワーっととけそうな柔らかさでしっとり。愛南ゴールドの香りが広がり、素朴でやさしい感じ。

【奨励賞】

お店名	洋菓子フェアリーテール
氏　名	伊藤純子さん
作品名	田舎風 愛の恵みのフロランタン
使用農産物	みかん蜂蜜、伊予柑ピール、はだか麦、愛媛県産の粉、媛っ娘みかんたまご

県産農産物を広めるため、多種類の県産品を使用。はだか麦の香ばしさ、みかんのさわやかな後味。

【奨励賞】

お店名	ラフ アンド ラフ
氏　名	前田竜志さん
作品名	栗のショコラミルフィーユ
使用農産物	栗（中山・城川のペースト)

パイ生地も中も栗とペーストを使用し、栗にこだわっている。食べやすいサイズ。

▲ このページのトップへ戻る

受賞 アマ部門受賞作品

【金　賞】

市　町	松山市
氏　名	黒田礼子さん
作品名	黒糖と中山栗のロールケーキ
使用農産物	中山栗を使った自家製のマロンペーストと渋皮煮

栗の味を生かすため甘さも控えめ、黒糖が入ったしっとり生地。生地にも模様を入れている。

【銀　賞】

市　町	今治市
氏　名	関野瑞穂さん
作品名	美生柑ロール
使用農産物	美生柑（みしょうかん）

さわやかな美生柑の酸味で大人の味。ポンジュースで作ったゼリーをハート型で飾る。

【審査員特別賞】

市　町	四国中央市
氏　名	加地まゆみさん
作品名	宇摩の美味(うま)ロール
使用農産物	卵（熊野養鶏の美豊卵）、里芋（伊予美人）、緑茶（大西農園のかぶせ茶）、大洲産の栗

四国中央市を代表する農産物を使用。しっとりもちっとした卵生地とやさしい甘さの栗・里芋。

【伊予銀行賞】

市　町	松山市
氏　名	武田秀敏さん
作品名	しまなみ
使用農産物	いよかんピール

力強い香りのいよかんピール、白餡をベースにした抹茶餡で島とみかん畑と瀬戸内海を表現。

【愛媛調理製菓専門学校賞】

市　町	今治市
氏　名	吉田みどりさん
作品名	柿とほうじ茶のロールケーキ
使用農産物	ほうじ茶葉、すだち、柿

柿に香ばしいほうじ茶をあわせて秋らしい。オレンジ色をおいしく見せるため生地は茶色に。

【学校法人 河原学園 国際ﾊﾟﾃｨｼｴ・ﾌﾞﾗﾝｼﾞｪ専門学校賞】

市　町	東京都杉並区
氏　名	竹内芳子さん
作品名	愛媛産レモンクリームとハチミツのムースのロールケーキ
使用農産物	愛媛県産のレモン果汁

バターを使用しない生地でふわふわ口当たりが良い。レモンクリームの甘酸っぱさと蜂蜜の甘さがマッチ。

【サークルＫサンクス賞】

市　町	松山市
氏　名	白石恵美さん
作品名	いよっ！愛媛の美人さんロール
使用農産物	里芋（伊予美人）

ムース仕立てにして里芋独特の粘りのある食感とあっさりした味わい。ココア生地で大地を表現。

【ＪＡバンクえひめ賞】

市　町	北宇和郡鬼北町
氏　名	平田真さん
作品名	鬼北ドリームロール
使用農産物	鬼北産の米粉、松野町産のお茶、高校で開発中の土佐文旦・ネーブル（缶詰）

お茶の風味を損なわないように甘さは控えめ。米粉の割合は好みで調整できる。

【日本航空賞】

市　町	今治市
氏　名	池本美乃婦さん
作品名	い〜よあんのハートロール
使用農産物	自家製いよかんマーマレイド、新宮の抹茶

ハー型のいよかん餡としっとりした抹茶スポンジで、和と洋のお菓子に。日本茶にもあう。

【フジ賞】

市　町	松山市
氏　名	大谷幸子さん
作品名	七折梅のロールケーキ
使用農産物	七折梅干しと梅シロップ、東温市の元気卵、宇和島の上新粉

ほのかな梅味をだすために生地の内側にも梅シロップを塗った。生クリームにも果肉を。

▲ このページのトップへ戻る

えひめスイーツコンテスト2009受賞作品販売場所ご案内

“愛媛スイーツコンテスト2009”のプロ部門上位５作品は、下記の受賞店舗で購入できます♪♪
皆さん、ぜひぜひ足をお運び下さい！！

グランプリ

「アンジェ」・・・パティスリーミカンカフェ

※11月21日～販売
松山市越智2-6-4　電話：089-969-0876
営業時間：10時～19時30分 定休日：月曜

準グランプリ

「特選和栗モンブラン」・・・Confectionery GOTO

※今年度の販売は終了いたしました
四国中央市川之江町1930-3　 電話：0896-58-6060
営業時間：8時半～20時　 定休日：日曜
http://www.gotoyogashiten.com/

審査員特別賞「えひめ愛フード推進機構賞」

「シトラスの初恋」・・・もち平

※12月３日～予約販売開始
松山市久万ノ台348-1　松山市中央卸売市場内　電話：089-924-1924
営業時間：6時～16時　定休日：日曜・祝日と市場定休日
http://www.mochihei.co.jp/

審査員特別賞「愛媛新聞グループ賞」

「『愛』に『富』んでる柿のプリン」・・・ペ・ペール

※11月21日～販売
今治市衣干町4-5-3　電話：0898-24-0771
営業時間：10時～19時半　定休日：水・第３日曜

審査員特別賞「JA全農えひめ賞」

「里芋の白いモンブラン」・・・プティ・クリフ

※11月21日～販売
上浮穴郡久万高原町久万261-2　電話：0892-50-0225
営業時間：10時～18時頃　　定休日：木曜
http://www.p-clef.com

▲ このページのトップへ戻る

えひめスイーツコンテスト2009募集要項

募集終了しました。ご応募ありがとうございました。

愛媛の豊かな自然が育んだ、柑橘をはじめとする果物、野菜、雑穀、乳製品等々･･･。これら県産農産物を使った新たなスイーツのレシピのコンテストを開催します。あなたのスキル、アイデア、情熱、愛媛への「愛」で、スイーツの新しい世界を開いてください。

募集部門

【プロ部門】　愛媛県産の**柑橘・柿・栗・里芋**のいずれかを原材料で使用している和洋菓子
【アマチュア部門】　愛媛県産農産物を使ったロールケーキ

応募条件

【プロ部門】　平成21年4月現在で和洋菓子業界で、製造技術者として勤務している方
【アマチュア部門】　プロ以外の一般の方

- 愛媛県産農産物を原材料に使ってください。
- 作品は未発表のオリジナルレシピに限ること
- 販売予定価格は、１ピース（１セット）５００円までに設定すること
- 応募点数の制限はなし

応募期間

平成21年9月1日（火）～平成21年9月30日（水）※当日必着

応募方法

- 応募用紙をご用意しています。応募用紙に必要事項をご記入又はご入力の上、作品の写真を添付して、事務局まで、応募用紙を添付したメール又は郵送にてご応募ください。
  なお、応募用紙は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。
  ※応募いただいた個人情報は、当該コンテストの目的以外には使用いたしません。
- 応募用紙はこちら (PDF形式) (Excel形式) からダウンロードできます。

応募先

- E-mail：contest@ehime-sweets.com
- **愛媛新聞社広告局「えひめスイーツコンテスト」係**
  〒790-8511　松山市大手町１丁目12-1
  TEL０８９-９３５-２３１３、FAX０８９-９４１-８１１１
  （平日9:00～17:00まで）

審査方法

審査方法　書類審査ならびに試食審査を行います。

- 審査は、フードコーディネーター、パティシエなど数名で行います。
- 書類審査（一次審査）：応募作品の中から各部門１０点ずつを選出いたします。
- 書類審査を通過された方には、１０月中旬までに書面にてご連絡いたします。試食審査（二次審査）：書類審査通過作品を実際に制作していただき、審査当日に審査会場まで持ってきていただきます。（制作に必要な経費は一部主催者が負担します。）
- 二次審査日及び表彰式：平成２１年１１月１２日（木）
  会場：道後山の手ホテル（愛媛県松山市道後鷺谷町１－１３）
  ※会場までの交通費は自己負担となります。

賞

【プロ部門】 **グランプリ１点、準グランプリ１点、審査員特別賞数点**

【アマチュア部門】 **金賞１点、銀賞１点、協賛社賞数点**

- 各賞を受賞された方には、表彰盾と副賞を授与いたします。
- なお、受賞された作品は、各種ウェブサイトやＴＶ、新聞、業界専門誌などを通して、多くの方にご紹介させていただきます。
- プロ部門で受賞された作品は、商品化し広くＰＲいたします。
- アマチュア部門で受賞された作品は、商品化し販売する予定ですが、その際はアイデア通りにならない場合があるかもしれませんのでご了承ください。
- 応募作品のレシピに関する一切の権限は主催者に帰属いたします。

事務局
お問い合わせ先

- **愛媛新聞社広告局「えひめスイーツコンテスト」係**
  〒790-8511　松山市大手町１丁目12-1
  TEL０８９-９３５-２３１３、FAX０８９-９４１-８１１１
  （平日9:00～17:00まで）
- **えひめ愛フード推進機構事務局（愛媛県農林水産部管理局ブランド戦略課内）**
  〒790-8570 松山市一番町４丁目4-2
  TEL０８９-９１２-２５６７　FAX０８９-９１２-２５６１
  （平日9:00～17:00まで）

主催

えひめ愛フード推進機構、愛媛新聞グループ（愛媛新聞社、愛媛新聞サービスセンター、ウイークリーえひめリック、愛媛ＣＡＴＶ、四国中央テレビ、愛媛新聞旅行、愛媛電算）

「えひめスイーツコンテスト」などを通して、
愛媛自慢のフルーツや野菜などを使ったアイデアあふれる「えひめスイーツ」を発掘します

▲ このページのトップへ戻る

主催

【問い合わせ】

えひめ愛フード推進機構事務局（愛媛県農林水産部農政企画局ブランド戦略課内）
〒790-8570　愛媛県松山市一番町4丁目4-2　TEL：089-912-2541　FAX：089-912-2561（平日8：30～17：15）
愛媛新聞社営業局　えひめスイーツプロジェクト係
〒790-8511　愛媛県松山市大手町1丁目12番地1　TEL：089-935-2313　FAX：089-941-8111（平日9：00～17：00）
E-mail：ehimesweets01@ehime-sweets.com

Copyright © えひめ愛フード推進機構　愛媛新聞グループ All right reserved.