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　2010

- 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 >>

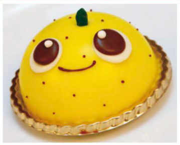
えひめスイーツ素材データベース
おいしいスイーツは素材から

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

えひめスイーツコンテスト2010年審査結果

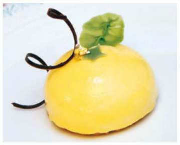
受賞 プロ部門受賞作品



【グランプリ】

お店名	洋菓子工房 菓子夢 カトルセゾン店
氏　名	黒田彩香さん
作品名	ひめちゃん
使用農産物	柑橘（美生柑、ゆず）

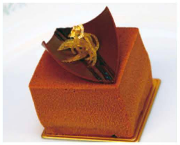
抹茶のムースにさっぱりとした柑橘のジュレを閉じ込めた爽やかな作品。デコレーションでは、柑橘をイメージした可愛らしい顔を表現。都会で頑張っている親友に「愛媛を感じてもらいたい」と言う思いで作った、優しさに溢れたスイーツに仕上がっている。



【準グランプリ】

お店名	遠州の駅（静岡県）
氏　名	大島良之さん
作品名	愛媛 初恋物語
使用農産物	柑橘（美生柑、はるか）

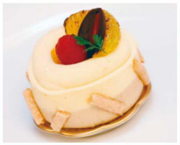
みかんと美生柑を使ったさわやかな甘みと酸味を生かした味わい。酸味と甘さのバランスにこだわり、食感も楽しんでもらうために果肉をたっぷり使用。見た目も鮮やかさを演出。後味のすっきりしたスイーツ。



【審査員特別賞】

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	オランジュ
使用農産物	柑橘（美生柑、温州ミカン）

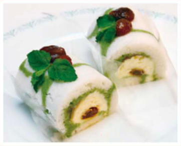
爽やかな香りとほのかな苦みが特徴の美生柑と温州ミカンのバランスを大切にした作品。まろやかな味にするためミルクチョコレートを使用。一つ一つのパーツにもこだわり、見た目と味と食感のバランスを楽しんでもらえると思う。



【審査員特別賞】

お店名	ゴトウ洋菓子店
氏　名	後藤幸二さん
作品名	オレンジーナ
使用農産物	柑橘（愛南ゴールド、ハウスミカン）

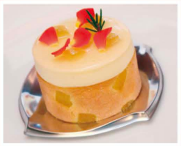
ハウスミカンと愛南ゴールドを使用。ショコラをオランジェと紅茶のムースで挟み、表面には夏らしく清涼感を出す為にオレンジのゼリーとぽんかんのシロップ漬けを載せた。オレンジと紅茶の風味豊かな香りがぜいたくな気持ちにさせてくれる。



【審査員特別賞】

お店名	もち平
氏　名	平井愼司さん
作品名	朝霧（あさぎり）
使用農産物	ぶどう

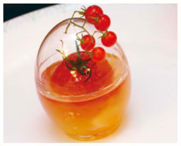
愛媛県産のぶどうを自家製干しぶどうにして使用。餡を包む生地は、和菓子らしさを考え県内産の山の芋を使用したかるかんに。クリームチーズも使用し濃密な味わいを表現。ぶどうと他の素材と組み合わせる事で今までと違う味わいを楽しめる。



【審査員特別賞】

お店名	国際パティシエ・ブランジェ専門学校
氏　名	石本耕一さん
作品名	LEMO-e-hime（レモ・エ・ヒメ）
使用農産物	柑橘（岩城島レモン）

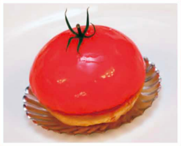
レモンの甘酸っぱさと、香りを楽しんでもらえるような作品にしたいと思い、香りの高い岩城島レモンを使用。リキュール、レモン汁、皮などレモンの全てを使用した。見た目は涼しげなジュレ仕立てにし、女性に好感を持ってもらえるように可愛らしさを演出した。



【審査員特別賞】

お店名	ザ・リッツ・カールトン東京
氏　名	徳永純司さん
作品名	夏の愛媛
使用農産物	柑橘（美生柑、ゆず）

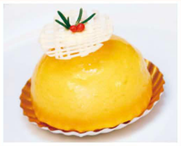
素材をフレッシュな状態で調理し美味しさをストレートに表現。専門的な道具をあえて使用せず、レストランはもちろん家庭でも手軽に出来るスイーツにした。食欲をそそられる彩りは、トマトや柑橘の色をそのままに、味も食材が持っている本来の味を感じる事ができる。



【審査員特別賞】

お店名	パティスリーグランメール
氏　名	近藤幸子さん
作品名	とま子
使用農産物	トマト（桃太郎）

自家菜園で育てたトマトと県産トマトを使用。トマト本来の味を楽しんでもらう為、あえて加えるものを少なくした。アクセントにバルサミコとバジルを加えた事で、甘さと酸味のバランスのとれた作品に仕上がった。見た目も新鮮なトマトを連想させるツヤを出した。



【審査員特別賞】

お店名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	宮田正史さん
作品名	スィエル（空）
使用農産物	青梅

愛媛県産の青梅に、乳製品と小麦粉も県産品を使用。青梅の個性が強いので、レアチーズとマンゴームースで青梅のピューレを包み、爽やかな味に仕上げた。青梅ならではの香りと、コクのあるレアチーズの相性がとてもよく、「空」を連想させる作品に仕上がっている。

【奨励賞】

お店名	洛彩 sweets factory
氏　名	坂田篤志さん
作品名	えひめみかん★オールスター大福
使用農産物	柑橘（清見、まりひめ、ポンカン、不知火、レモン、伊予柑、温州）

【奨励賞】

お店名	サン・ラザール
氏　名	宇都宮制さん
作品名	とろ～り巨峰のレア大福
使用農産物	ぶどう（巨峰）

【奨励賞】

お店名	菓子工房ノーマジーン
氏　名	川田ふじ枝さん
作品名	初恋トマト
使用農産物	トマト（フルーツトマト）

【奨励賞】

お店名	EARTH　COLOR㈱　chiaro　di　Lura
氏　名	窪中望さん
作品名	梅のホワイトオペラ
使用農産物	梅（七折小梅）

【奨励賞】

お店名	一六本舗
氏　名	栂秀明さん
作品名	しっとり濃厚梅酒のケーキ
使用農産物	梅（七折小梅）

【奨励賞】

お店名	カルチェ・ラタン
氏　名	冨田和彦さん
作品名	ガトー フロマージュ ソレイユ （太陽のチーズケーキ）
使用農産物	柑橘（甘夏）、トマト（ミディトマト）

▲ このページのトップへ戻る

アマ部門受賞作品

【金　賞】

氏　名	海野博哉さん
作品名	ヴェリーヌ・オ・ボッチャン
使用農産物	ボッチャントマト、乳製品

ボッチャントマトの酸味とパンナコッタの優しい味が絶妙にマッチしたマリアージュ。彩りにもこだわり、白と赤とピンクの3色が何層にも重なりあって見た目も鮮やかに演出。丁寧に妥協する事なく作られた清々しい作品。

【銀　賞】

氏　名	宇都宮直子さん
作品名	七折小梅のヨーグルトムース
使用農産物	梅、梅酒

ビートグラニュー糖を使用することで、まろやかな甘さを表現。梅の味を生かしヨーグルトを加えたムースに合わせて爽やかに仕上げている。アクセントに、少し苦味のあるキャラメルクリームを使い、味全体のバランスを引き締めた。

【審査員特別賞】

氏　名	井上宏子さん
作品名	田の芋 焼プリン
使用農産物	里芋（伊予美人、赤目）、みかんジュース

沈殿した里芋の層とプリン層の食感の違う二つの味を楽しめる作品。さらに、みかんカラメルソースで、爽やかさも演出。見た目は、生クリームをハート型にして、里芋（伊予美人）を表現。

【審査員特別賞】

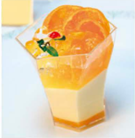
氏　名	秋山明美さん
作品名	周桑アスパラと媛っこ地鶏レバーの出合い
使用農産物	媛っこ地鶏レバー、アスパラ、乳製品

臭みの少ない媛っこ地鶏のレバーを使用して、スイーツと組み合わせた作品。臭みを消すためにショウガやスパイスを入れ、濃厚な味に仕上げている。子供から大人まで健康的に楽しめるスイーツ。

【審査員特別賞】

氏　名	大本麻里さん
作品名	ひしお in ちーずケーキ
使用農産物	美生柑

美生柑の外皮のグラッセを使用した作品。ひしおのしょっぱさと美生柑皮の苦味がアクセントになり、甘い物が苦手な人でも楽しめる味に仕上げている。焼きたてはもちろん、冷めてからも美味しく食べられる。



【愛工房賞】

氏　名	神崎由依子さん
作品名	きよみの花束（ブーケ）
使用農産物	清見タンゴール

【ＪＡバンクえひめ賞】

氏　名	兵頭依子さん
作品名	じゃがいモンブラン
使用農産物	ジャガイモ

【伊予銀行賞】

氏　名	加地まゆみさん
作品名	レモンの島
使用農産物	レモン、乳製品

【伯方塩業賞】

氏　名	井上麻衣さん
作品名	やさいブラン
使用農産物	ブラッドオレンジ、ホウレンソウ、カボチャ、もち粉

【愛媛銀行賞】

氏　名	中内愛さん
作品名	プチトマトのシャンパンジュレ
使用農産物	トマト

【フジ賞】

氏　名	福積菜津美、山下里穂、 村上千紘、水関亜由美さん
作品名	おうど芋のビスキュイ・ドゥ・サヴォワ
使用農産物	おうど芋、乳製品

【愛媛信用金庫賞】

氏　名	白石恵美さん
作品名	愛媛トマトのト・リ・コ
使用農産物	エコラブトマト、乳製品

【松山大学賞】

氏　名	清水達彦さん
作品名	summer cute
使用農産物	紅甘夏

【サークルK サンクス賞】

氏　名	岩崎千春さん
作品名	なんちゃってオレンジゼリー
使用農産物	トマト、乳製品

【らくれん賞】

氏　名	陶山明日香さん
作品名	soraみかん
使用農産物	ソラマメ、みかんジュース、乳製品

▲ このページのトップへ戻る

えひめスイーツコンテスト2010募集要項

６月３０日に応募を締め切り、プロ部門１０５作品、アマチュア部門２６２作品の応募がありました。
１次審査の結果は７月下旬に、文書で郵送いたします。多数の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、乳製品などの県産農産物を使った新たな“えひめスイーツ”のコンテストを開催します。あなたのスキル、アイディア、情熱、故郷への「愛」で、新しい「えひめスイーツ」を作ってみませんか。

募集部門

【プロ部門】 愛媛県産の**柑橘（加工品含む）、梅、ぶどう、トマト**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カップケーキ
（焼き菓子、生菓子いずれでも可）
※カップケーキとは小さなカップ容器を使って作るスイーツ

応募条件

【プロ部門】 平成２２年４月現在、和洋菓子業界で製造技術者として勤務している方
（和洋菓子店、ホテル、飲食店、菓子製造・卸売業者、菓子専門学校等に勤務している方々）

【アマチュア部門】 プロ以外の一般の方

- 愛媛県農産物を原材料に使用し、その特長を生かしていること
（乳製品はできる限り愛媛県産をご使用ください）
- 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
- 応募作品に関する権限は主催者に帰属すること

応募期間

平成２２年５月１日（土）～６月３０日（水）まで

応募方法

- 裏面の応募用紙に必要事項をご記入の上、作品の写真を添付し、郵送またはメールで事務局へお送りください。応募用紙は下記からダウンロードし、応募できます。応募用紙は返却いたしませんのでご了承ください。
※ 応募いただいた個人情報は当該プロジェクトの目的以外には使用いたしません。

- 募集要項はこちら（PDF)からダウンロードできます。
- 応募用紙はこちら（PDF)からダウンロードできます。
- 応募用紙はこちら（Excel)からダウンロードできます。

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、和泉光一氏（愛媛県出身パティシエ）、鎧塚俊彦氏（Toshi Yoroizukaオーナーシェフ）、鎌田克幸氏（日本菓子専門学校講師）、平岩理緒氏（フードコーディネーター）など数名で行います。
- 書類審査（１次審査）：応募作品の中から各部門１０点ずつを選出します。書類審査を通過された方には７月下旬頃に書面にてご連絡いたします。
- 試食審査（最終審査）：作品を実際に制作していただき、最終審査当日の朝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）。
- 最終審査及び表彰式：平成２２年８月２６日（木）
会場：国際ホテル松山（松山市一番町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３点、奨励賞数点**

【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、賞金（プロ部門上位作品のみ）、表彰盾と副賞を授与いたします。
- 受賞された作品は、ウェブサイト、新聞、ＴＶなどを通じて紹介させていただくとともに、商品化や販売の支援も予定しています。
- コンテスト終了後、松山市と近郊で、プロ部門の受賞作品フェアを行います。また随時、各種イベントも予定していますので、出店等の協力をいただくことになります。

応募先・事務局

- 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）
- **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）

共催

ＪＡ全農えひめ

「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」を発揚します

▲ 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.