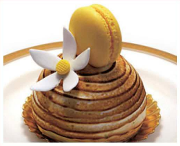
えひめスイーツコンテスト

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　2011

えひめスイーツコンテスト2011年審査結果

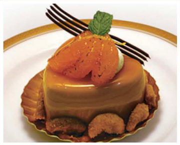
受賞 プロ部門受賞作品



【グランプリ】

お店名	パティスリーミカンカフェ〈松山市〉
氏　名	永尾 彰英さん〈松山市〉
作品名	花蜜柑（ハナミカン）
使用農産物	ライム・レモン・温州みかん

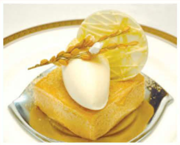
温州みかんだけの味にならないよう、レモン・ライムで酸味を加えアクセントにしている。「みかんの花」にこだわった作品。



【準グランプリ】

お店名	レピス・ドゥ・ラビ〈松山市〉
氏　名	石村 一行さん〈松山市〉
作品名	キャラメルMI：KA-N
使用農産物	柑橘（ハウスみかん・せとか）

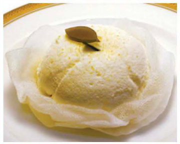
柑橘のさっぱりとした味にチョコの飾りで、瀬戸内の風をイメージした作品。



【審査員特別賞】

お店名	プティ・クリフ〈上浮穴郡 久万高原町〉
氏　名	壬生 貞志さん〈伊予市〉
作品名	Potiron 媛銀鍔（ひめぎんつば）
使用農産物	かぼちゃ

かぼちゃの味わい・食感を保つ為、2種類のかぼちゃを使用。パティシエが作るカボチャの銀鍔。



【審査員特別賞】

お店名	（株）八芳園〈東京都 港区〉
氏　名	大島 良之さん〈横浜市〉
作品名	媛っ子ほっぺ
使用農産物	柑橘（せとか）

せとかを丸ごと使用したソースにユズの風味を加え、さっぱりとした中にもちっとした食感を加えた半熟スイーツ。

- 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

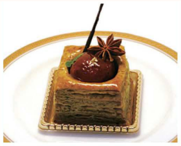
2018 募集要項
えひめスイーツコンテスト

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

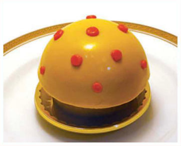
Online Shop
えひめスイーツオンラインショップ



【審査員特別賞】

お店名	河原パティシエ・医療・観光専門学校 〈松山市〉
氏　名	Engelhardt.Heinz Ulrichiさん〈松山市〉 杉沢 多美子さん〈松山市〉
作品名	いちじくのヴァローヴァン
使用農産物	いちじく

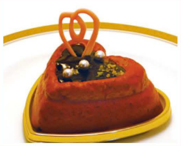
いちじくをコンポートにし奥深い甘さを小松菜のパイ生地で包んだ作品。



【審査員特別賞】

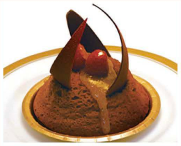
お店名	（株）あるもに 〈伊予郡 松前町〉
氏　名	大山 裕恭さん〈伊予郡松前町〉
作品名	パンプキノコ
使用農産物	かぼちゃ

甘みの強い「坊っちゃんかぼちゃ」を使用し、「きのこ」というインパクトのあるかわいらしさで表現。



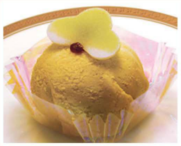
【奨励賞】

お店名	洋菓子 フェアリー・テール 〈西条市〉
氏　名	伊藤 陽介さん 〈西条市〉
作品名	愛生 媛の故郷（あおい ひめのふるさと）
使用農産物	ブルーベリー



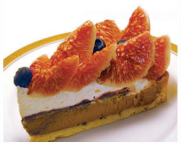
【奨励賞】

お店名	（株）ハタダ 〈新居浜市〉
氏　名	河上 豊さん 〈新居浜市〉
作品名	愛媛プロヴァンス風「じゅわっと美柑のスフレ」
使用農産物	柑橘（温州みかん・ブラッドオレンジ）



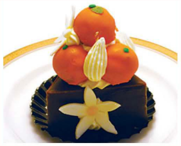
【奨励賞】

お店名	（有）もち平 〈松山市〉
氏　名	平井 慎司さん 〈松山市〉
作品名	ターナー島の彼方
使用農産物	いちじく



【奨励賞】

お店名	ベリーカフェそごう千葉店 〈千葉県 千葉市〉
氏　名	尾留川 亜紀さん 〈千葉県市原市〉
作品名	ショコラブルーベリーFig
使用農産物	いちじく・ブルーベリー

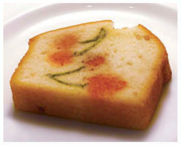


【奨励賞】

お店名	パティスリー・グランメール 〈西条市〉
氏　名	近藤 龍也さん 〈西条市〉
作品名	花咲くみかん畑
使用農産物	柑橘（温州みかん･いよかん混合ジュース）

▲ このページのトップへ戻る

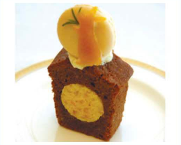
アマ部門受賞作品



【金　賞】

氏　名	能田 多佳子さん 〈松山市〉
作品名	とまちぇりぃ
使用農産物	トマト・卵

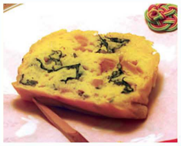
トマトでチェリーを表現。あっさりとした優しい甘さが特徴。



【銀　賞】

氏　名	加地 まゆみさん 〈四国中央市〉
作品名	うさぎのお月見
使用農産物	伊予柑ピール・米粉・卵

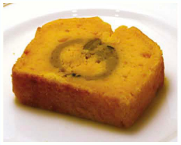
伊予柑の香りとにがみを大切にし、米粉でふんわりとした食感を出した作品。



【審査員特別賞】

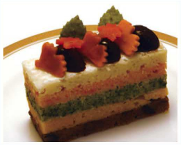
氏　名	大本 麻里さん 〈松山市〉
作品名	お茶漬けみたいな?!お惣菜パウンドケーキ
使用農産物	緋のかぶら漬け・からし菜・米・みかん・卵

緋のかぶら漬け、からし菜の塩味に練りわさびを加え、爽やかな辛さで和風の味わい。



【伊予銀行賞】

氏　名	上松　京子さん 〈松山市〉
作品名	かぼちゃinもちかぼケーキ
使用農産物	かぼちゃ



【愛媛信用金庫賞】

氏　名	天野　みどりさん 〈松山市〉
作品名	秋日和（あきびより）
使用農産物	栗・かぼちゃ・ほうれん草・にんじん・山芋

【サークルＫサンクス賞】

氏　名	黒田　礼子さん 〈松山市〉
作品名	いちじくとくるみのアップサイドダウンケーキ
使用農産物	いちじく、卵（さくら卵）、小麦粉

【伯方塩業賞】

氏　名	神崎　由依子さん 〈東京都港区〉
作品名	梅酒と伊予柑のパウンドケーキ“ほろよい”
使用農産物	南高梅

【らくれん賞】

氏　名	三谷　めぐみさん 〈伊予市〉
作品名	ギュギュ！っと　大葉のめぐみ
使用農産物	大葉（家庭菜園）

▲ このページのトップへ戻る

学生部門受賞作品

【金　賞】

学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	今井 芳紀さん 〈松山市〉
作品名	栗とかぼちゃのバルケット
使用農産物	栗・かぼちゃ

栗の濃厚な味とかぼちゃのまろやかさが
味わえる作品。

【銀　賞】

学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	江口 唯さん 〈松山市〉
作品名	りんごのタルト
使用農産物	りんご

りんごのムースの下にりんごのソテーも挟み、食感を出すとともに、りんごでバラの花を表現。

【審査員特別賞】

学校名	松山城南高校

氏　名	山﨑 千里さん 〈松山市〉
作品名	藍苺（ランメイ）
使用農産物	ブルーベリーなど

【愛媛銀行賞】

学校名	今治明徳短期大学
氏　名	岡　江里子さん 〈今治市〉
作品名	みかん生どら焼き
使用農産物	みかん・はだか麦

【ＪＡバンクえひめ賞】

学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	東　美希さん 〈伊予市〉
作品名	かぼちゃのうずまきムース
使用農産物	かぼちゃ・卵

【日本航空賞】

学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	兵頭　依子さん 〈松山市〉
作品名	ももなすいーつ
使用農産物	なす

【フジ賞】

学校名	愛媛大学
氏　名	坂井　善充さん 〈松山市〉
作品名	ムース・オ・ゴミョーイタドリ
使用農産物	イタドリ

【松山大学賞】

学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	鎌田　菜里さん 〈松山市〉
作品名	おれんこん
使用農産物	れんこん

▲ このページのトップへ戻る

えひめスイーツコンテスト2011年募集要項

「えひめスイーツコンテスト2011」へご応募をいただき、誠にありがとうございました！！
今年の応募総数は４０３作品でした！どれもすばらしい作品ばかりで審査が難航し、

一次審査結果のご連絡が遅くなり申し訳ありません。

各部門の応募数は
◆プロ部門・・・６８作品　◆アマチュア部門・・・９７作品　◆学生部門・・・２３８作品 でした。
一次審査結果を発送させていただきましたので、ご確認ください。
今後とも「えひめスイーツプロジェクト」をよろしくお願いいたします。

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・いちじく・ブルーベリー・かぼちゃ**の いずれかを原材料に使用した和洋菓子
【アマチュア部門】	愛媛県産農林水産物を使ったパウンドケーキ
【学生部門】	愛媛県産農林水産物を使った和洋菓子

応募条件

【プロ部門】	平成２３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 （和洋菓子店、ホテル、飲食店、菓子製造・卸売業者、菓子専門学校等へ勤務している方々）
【アマチュア部門】	プロ以外の一般の方で学生ではない方
【学生部門】	専門学校生・大学生・高校生・中学生・小学生

- 愛媛県産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、塩などの調味料も愛媛県産をご使用下さい。）
- 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５００円までで設定すること。
- 応募点数の制限はなし。
- 応募作品のレシピに関する一切の権限は主催者に帰属すること。
- 平成２３年１０月２０日（木）に応募作品を製造の上、
  最終審査会場（松山市内）に持参でき、 表彰式に立ちあえること。
- えひめスイーツプロジェクトが実施する受賞作品のお披露目会など
  各種関連イベントへの 参加協力ができること。

応募期間

平成２３年７月１日（金）～平成２３年９月５日（月）　※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の上、作品の写真を添付して、 事務局までメールまたはご郵送下さい。なお、応募用紙は返却いたしませんので、あらかじめご了承下さい。
  ※ 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。
- **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（パティシエ）、鎧塚俊彦氏（パティシエ）、西尾智司氏、（フードマイスター）、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。

和泉光一氏

鎧塚俊彦氏

西尾智司氏

平岩理緒氏

- 書類審査（一次審査）：応募作品の中から、各部門数点ずつを選出します。書類審査を通過された方には、９月末日までに書面にてご連絡します。
- 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、二次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２３年１０月２０日（木）
  会場：大和屋本店（愛媛県松山市道後湯之町２０－８）
  ※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、奨励賞数点**

【アマチュア部門】 …金賞１点、銀賞１点、
審査員特別賞数点、協賛社賞数点

【学生部門】 …金賞１点、銀賞１点、
審査員特別賞数点、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、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くとともに、商品化やネット販売などの支援も予定しています。

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

柑橘
いちじく
ブルーベリー
かぼちゃ

「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

えひめスイーツプロジェクトとは
えひめスイーツプロジェクト
えひめスイーツ愛ランド宣言
主催・共催・協賛社
ロゴマーク申請

お知らせ

えひめスイーツコンテスト
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

愛媛の農産物
農×スイーツ マッチングコーナー
コンテストテーマ農産物
愛媛の農産物（野菜・果物）

オンラインショップ
えひめスイーツオンラインショップ

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