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　2012

- 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 >>

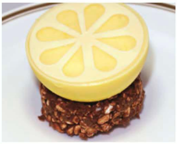
えひめスイーツ素材データベース
おいしいスイーツは素材から

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

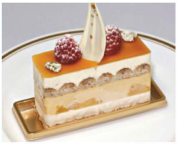
えひめスイーツコンテスト2012年審査結果

プロ「生菓子」部門受賞作品



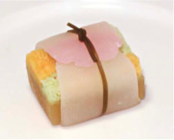
【グランプリ】

作品名	サンライト柚子
お店名	ザ・リッツ・カールトン東京〈東京都港区〉
氏　名	井川　美帆さん〈東京都港区〉
使用農産物	柚子



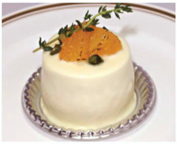
【準グランプリ】

作品名	Citorange（シトランジュ）
お店名	ゴトウ洋菓子店〈四国中央市〉
氏　名	後藤　大輔さん〈四国中央市〉
使用農産物	レモン汁・清見オレンジ・はちみつ



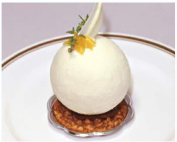
【審査員特別賞】

作品名	清見の里
お店名	一六本舗〈松山市〉
氏　名	谷口　義郎さん〈松山市〉
使用農産物	清見タンゴール



【審査員特別賞】

作品名	Soleil(ソレイユ) ～瀬戸の恵み～
お店名	やまびこ〈四国中央市〉
氏　名	大石　耕太郎さん〈四国中央市〉
使用農産物	レモン・温州みかん・レモンチェロ・愛らんどペースト



【奨励賞】

作品名	M-ROCHAS（エム　ロシャス）
お店名	プティ・クリフ〈久万高原町〉
氏　名	壬生　貞志さん〈伊予市〉
使用農産物	青みかん・柚子

【奨励賞】

作品名	紅マド羹
お店名	一六本舗 〈松山市〉
氏　名	西岡　春光さん〈松山市〉
使用農産物	紅まどんな

【奨励賞】

作品名	島の香り
お店名	ハタダ 〈新居浜市〉
氏　名	河上　豊さん 〈新居浜市〉
使用農産物	ブラッドオレンジ・オレンジ

▲ このページのトップへ戻る

プロ部門「焼菓子」受賞作品

【グランプリ】

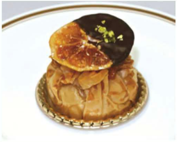
作品名	太陽の愛蜜
お店名	ルフランルフラン〈松山市〉
氏　名	鎌田　琢弥さん〈松山市〉
使用農産物	瀬戸内ネーブル

【準グランプリ】

作品名	愛コロリン
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〉
使用農産物	レモン

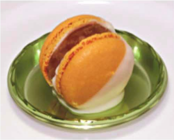
【審査員特別賞】

作品名	みかんのプチフール
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校 〈松山市〉
氏　名	Engelhardt Heinz Ulrich・杉沢多美子さん〈松山市〉
使用農産物	青みかん



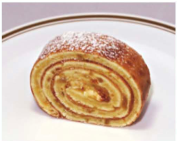
【審査員特別賞】

作品名	蜜柑の包み焼き
お店名	カトルセゾン菓子夢 〈松山市〉
氏　名	大塚　奈穂子さん〈松山市〉
使用農産物	温州みかん・レモン



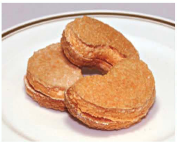
【奨励賞】

作品名	マドンナのほっぺ
お店名	フェアリー・テール 〈西条市〉
氏　名	伊藤　陽介さん〈西条市〉
使用農産物	紅まどんな



【奨励賞】

作品名	愛媛の焼みかんロール
お店名	パティスリー心結 〈東温市〉
氏　名	丹生谷　裕子さん〈東温市〉
使用農産物	いよかん・レモン・文旦

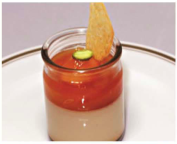


【奨励賞】

作品名	イヨカンのダックワーズ
お店名	母恵夢本舗 〈今治市〉
氏　名	宮内　大樹さん 〈今治市〉
使用農産物	いよかん・柑橘ジュース

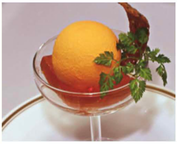
▲ このページのトップへ戻る

アマ部門受賞作品



【金　賞】

作品名	柿の茶（かのちゃ）-完熟柿を味わう、ほうじ茶プリン-
氏　名	神崎　由依子さん 〈東京都港区〉
使用農産物	柿・ほうじ茶・卵



【銀　賞】

作品名	マンゴープリン
氏　名	天野　みどりさん 〈松山市〉
使用農産物	マンゴー

【伊予銀行賞】

作品名	ナスとトマトのゴマプリン
氏　名	清家　恒一さん 〈宇和島市〉
使用農産物	水茄子・ミニトマト

【愛媛銀行賞】

作品名	豆媛
氏　名	曽我部　亜希さん 〈新居浜市〉
使用農産物	枝豆・青きなこ・きなこ・塩

【愛媛信用金庫賞】

作品名	カボちゃんのムギムギぷりん
氏　名	宮下　ゆかさん 〈宇和島市〉
使用農産物	かぼちゃ・麦みそ・塩麹

【ＪＡバンクえひめ賞】

作品名	Prairie（プレーリー：草原）
氏　名	清水　紀之さん 〈伊予市〉
使用農産物	里芋・茶

【伯方塩業賞】

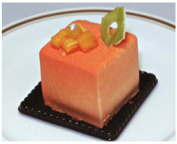
作品名	松山長なすのハニージンジャーミルクプリン
氏　名	大本　麻里さん 〈松山市〉
使用農産物	松山長なす

▲ このページのトップへ戻る

学生部門受賞作品

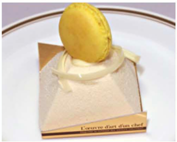
【金　賞】

作品名	媛柑
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	山下　誠也さん 〈松山市〉
使用農産物	美柑王



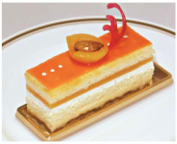
【銀　賞】

作品名	八幡浜の富士柿
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	立石　敦士さん〈松山市〉
使用農産物	富士柿・美柑王



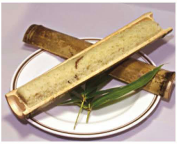
【いよてつ髙島屋賞】

作品名	レモンのピラミッド
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〉
使用農産物	青いレモン



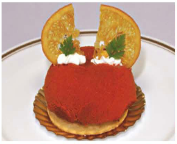
【サークルＫサンクス賞】

作品名	愛・♡・びわ
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	木下　美咲さん〈伊予郡松前町〉
使用農産物	唐川びわ葉茶



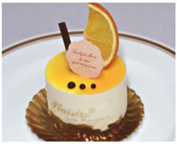
【日本航空賞】

作品名	竹香るびわ茶と雑草のパウンドケーキ―～山の香～
学校名	愛媛大学農学部
氏　名	坂井　善充さん〈松山市〉
使用農産物	びわ葉茶、イタドリ、竹、もち米粉、卵



【フジ賞】

作品名	オランジュ・ショコ・ラパン
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	首藤　絵理さん〈松山市〉
使用農産物	美柑王



【松山大学賞】

作品名	mikan・mousse
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	松尾　彩乃さん〈松山市〉
使用農産物	美柑王

【らくれん賞】

作品名	紫蘇蜜柑
学校名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	越智　志穂さん（松山市）
使用農産物	温州みかん

【奨励賞】

作品名	ハチミツレモンのババロア
学校名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	丹　日香里さん（松山市）
使用農産物	レモン

【奨励賞】

作品名	アスパラリング
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	那須　あかねさん（松山市）
使用農産物	アスパラ（緑のささやき）

▲ このページのトップへ戻る

えひめスイーツコンテスト2012年募集要項

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】 愛媛県産柑橘を使用した和洋菓子
①生菓子の部
②焼菓子の部／焼菓子とは１週間程度日持ちするもので常温で持ち歩き可能、お土産品に適したもの

【アマチュア部門】 柑橘以外の愛媛県産農産物を使用したプリン

【学生部門】 「愛」あるブランド産品を使用した和洋菓子

愛媛産には、愛がある。

「愛」あるブランド産品とは？

安全・安心で品質の優れた愛媛産品として、えひめ愛フード推進機構が認定している「愛」あるブランド産品（農林水産物、加工食品）を対象とします。

詳しくはこちら >>

応募条件

【プロ部門】 平成２４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、菓子専門学校等へ勤務している方々）

【アマチュア部門】 プロ、学生以外の一般の方

【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、塩などの調味料もできるだけ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500円までで設定すること
- 応募点数の制限はなし
  ※プロ部門において、２つの部に重複応募も可能です
- 応募作品のレシピ、写真等は商品化や各種媒体による紹介などで使用する場合があります
- 平成24年10月23日（火）に応募作品を制作の上、
  最終審査会場（松山市内）に持参でき、表彰式に出席できること

- 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
- プロ部門で受賞された作品の商品化及び販売にあたっては受賞者と主催者双方協議のうえ行うものとします

応募期間

平成２４年６月１６日（土）～平成２４年９月５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。
- 応募用紙の必要な方は、下記からダウンロードしていただくか、事務局までお電話、ＦＡＸなどにてご請求下さい。
- **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。**

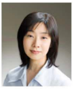
審査方法

書類審査（一次審査）ならびに試食審査（最終審査）を行います。

- 審査は、鎧塚俊彦氏（パティシエ）、和泉光一氏（パティシエ）、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。

鎧塚俊彦氏

和泉光一氏


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月末までに書面にてご連絡します。
- 試食審査（最終審査）：書類審査通過作品を実際に制作していただき、最終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。）
- 最終審査日及び表彰式：平成２４年１０月２３日（火）
  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】 **…各部グランプリ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
- **愛媛新聞社営業局「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」を発掘します

▲ このページのトップへ戻る

主催 愛媛の食材を紹介! えひめ愛フード推進機構　愛媛新聞　愛媛新聞サービスセンター　愛媛CATV ケーブルで未来をつなぐ。　cosmos TV

【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.