えひめスイーツコンテスト

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 >>

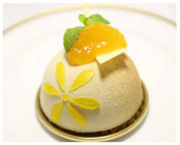
えひめスイーツ
素材データベース
おいしいスイーツは素材から

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2014年審査結果

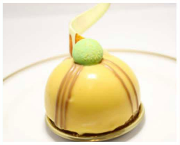
受賞 プロ「生菓子」部門受賞作品



【グランプリ】

作品名	はなびより　～伊予の夏～
使用産品	南津海、はだか麦粉、天辺紅茶、伊予柑、温州みかん
氏　名	大山　裕恭さん
お店情報	ケーキ工房　あるもに 伊予郡松前町浜1087-1　TEL 089-984-8360 営業時間9:30～19:30　定休日：火曜日

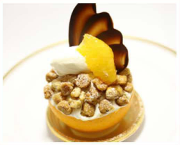
愛媛の特産品を使い、夏を彩る花火をテーマに作りました。花火ゼリーや、音の演出にもこだわった作品です。



【準グランプリ】

作品名	ma　cheriene（マシェリーヌ）
使用産品	伊予柑、青いレモン、温州みかん、もち麦粉
氏　名	堀内　和子さん
お店情報	愛媛調理製菓専門学校 松山市旭町107　TEL 089-943-7151 定休日：日曜日、祝日

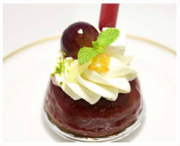
大人の女性が、ゆっくりとお茶をしたくなるケーキをイメージして作りました。



【審査員特別賞】

作品名	Coupe　de　l'orange　（クープ ド オ ランジュ）
使用産品	瀬戸内ネーブル、瀬戸内レモン、はったい粉
氏　名	園田　諒さん
お店情報	パティスリー　ルフラン ルフラン 松山市居相4-17-27　TEL 089-905-0366 営業時間10:00～19:00　定休日：水曜日

愛媛の柑橘の魅力が外に向けて発信されるような躍動感と、丸みを帯びたフォルムでかわいらしさを表現しました。



【審査員特別賞】

作品名	Soltierra（ソルティエラ）
使用産品	ブラッドオレンジ、カベルネソーヴィニヨン、ふじりんご、ゴールドキウイ
氏　名	壬生　貞志さん
お店情報	Sweets　note　Tilde 松山市平和通3-2-4　TEL 089-989-5020 営業時間12:00～19:00　定休日：水曜日

地中海のような太陽と大地の恵みを活かし、愛媛ならではのサングリアのサバランに仕上げました。

【奨励賞】

作品名	白いもと柑橘のマリアージュ
使用産品	白いも、みかん、ブラッドオレンジ、みかん蜜、夕しぼり、卵
氏　名	水野谷　由梨さん
お店情報	カフェコムサ　銀座店 東京都中央区銀座4-3-1 並木館B1F TEL 03－3535－1090 営業時間 月～土　11：00～23：00（LO22：00） 日祝　11：00

愛媛県内でも希少な白いもと、"夕しぼり"のカスタード、みかんを合わせた愛媛が詰まったモンブランです。

【奨励賞】

作品名	オレンジ～ノ　トマト
使用産品	トマト、ニューサマーオレンジ、ブラッドオレンジ
氏　名	渡辺　雅典さん
お店情報	ハタダ 新居浜市船木甲2131 定休日：無休

「オレンジ」のつく2つの柑橘とトマトを組み合わせました。トマトのクセをオレンジがまろやかにしています。

【奨励賞】

作品名	アルモニアンサンブル
使用産品	トマト、南津海、酒粕、ブラッドオレンジ
氏　名	大西　鮎美さん
お店情報	ゴトウ洋菓子店 四国中央市川之江町1930-3　TEL 0896-58-6060 営業時間8:30～19:00　定休日：日曜日

意外な組み合わせの調和をテーマに、食べた人がやさしい気持ちになれるようなお菓子にしました。

▲ このページのトップへ戻る

受賞 プロ「ギフト菓子」部門受賞作品

【グランプリ】

作品名	媛マロン
使用産品	レモン、栗
氏　名	山内　雅人さん
お店情報	ハタダ 新居浜市船木甲2131 定休日：無休

味を重ね形も重ね栗本来の風味を生かしつつ、相反する柑橘系のジャムが邪魔することなく後から広がります。

【準グランプリ】

作品名	Chocorange（ショコランジュ）
使用産品	美生柑、南津海、レモン、愛らんどペースト、コンサントレ、はったい粉、小麦粉、塩

氏　名	藤田　敏子さん
お店情報	愛媛調理製菓専門学校 松山市旭町107　TEL 089-943-7151 定休日：日曜日、祝日

高級感のあるショコラに優しい色合いのオレンジが、手にする人の心を和ませるお菓子です。

【審査員特別賞】

作品名	愛顔（えがお）のリング
使用産品	はるみ、カラマンダリン、レモン、塩
氏　名	三好　豊さん
お店情報	クラブ　ハリエ　キッズ 滋賀県愛知郡愛荘町長野415　TEL 0748-49-5888

単調な焼き菓子にならないよう味と食感を楽しめる構成で、みんなが優しい笑顔になれるような仕上げにしました

【審査員特別賞】

作品名	えひめからの御栗（おくり）もの
使用産品	たまみ、栗、小麦粉
氏　名	八木　学さん
お店情報	パティスリー　ペ・ペール 今治市衣干町4-5-3　TEL 0898-24-0771 営業時間10:00～19:30　定休日：水曜日、第3日曜日

上島町の新作の春みかん「たまみ」と、県産栗が手を取り合い仲良くハーモニーを奏でているお菓子です。

【奨励賞】

作品名	愛とご縁（五円）の贈り物
使用産品	温州みかん、はったい粉、米粉、清見、ネーブル
氏　名	関　慎弥さん
お店情報	ホテル　ザ・マンハッタン 千葉県千葉市美浜区ひび野2-10-1 TEL 043-275-3493 営業時間10：00～20：00　定休日：なし

愛があるからこそ、いろいろなお祝い事に対応できるお菓子なのではないかという遊び心で作った作品です。

【奨励賞】

作品名	œufuf（ウッフッフ）　～レモンの花咲くたまご～
使用産品	レモン、小麦粉、みかんはちみつ、焼き塩
氏　名	後藤　大輔さん
お店情報	ゴトウ洋菓子店 四国中央市川之江町1930-3　TEL 0896-58-6060 営業時間8:30～19:00　定休日：日曜日

ギフト菓子として誰もが食べやすいレモンの焼菓子の優しい味・食感の中に、ジャムやナッツで少し変化をつけました。

【奨励賞】

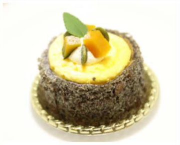
作品名	えひめベラベッカ

使用産品	温州みかん、日向夏、青いレモン、清見、あまおとめ、ブラッドオレンジ、プラム、いちじく、しょうが
氏　名	Engelhardt Heinz Ulrichさん 杉沢　多美子さん
お店情報	ブーランジェリー　ド　エコール 松山市湊町3-5-1　TEL 089-943-5444 営業時間10:00～19:00　定休日：不定休

えひめのおいしさを、ぎゅっと一つにまとめました。一切れ食べると口の中でフルーツの香りが広がります。

▲ このページのトップへ戻る

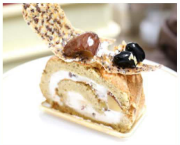
受賞 アマチュア部門受賞作品



【金　賞】

作品名	南瓜物語
氏　名	藤原　恵さん〈伊予郡砥部町〉
使用産品	古代米、かぼちゃ
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

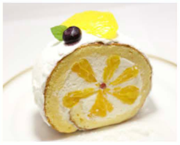
古代米のもちもち感、かぼちゃの甘み、ミルクのクリーミーさの３拍子が揃ったお菓子です！



【銀　賞】

作品名	ひめくろ　ろーる
氏　名	上杉　仁美さん〈松山市〉
使用産品	きな粉、栗、黒豆茶、卵
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

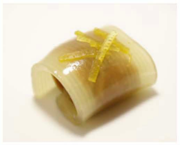
一口食べるとふわっと広がるひめくろ黒大豆の風味を大切にし大好きな栗の渋皮煮を巻いた和風ロールです。



【伊予銀行賞】

作品名	おとなのしまなみ八朔ロール
氏　名	加地　まゆみさん〈四国中央市〉
使用産品	八朔、卵、チーズ、トマト、ブリーベリー

見た目は明るくかわいらしい感じでありながら、食べると少し苦みのある八朔をたっぷり使った大人の味に。



【愛媛銀行賞】

作品名	晩柑の郷
氏　名	木村　美香さん〈広島県廿日市市〉
使用産品	河内晩柑

金箔を上に少し散らせば高級和菓子に♡

【愛媛飼料産業賞】

作品名	愛媛のみっちょん巻
氏　名	井上　美千代さん〈松山市〉

使用産品	米粉、ブラッドオレンジピール

私と同じ名前のまだ見ずの和菓子と、愛媛が長い私の愛媛への思いを重ねて私なりに表現したみっちょん巻です。

【JAバンクえひめ賞】

作品名	なすがままロール
氏　名	石見　和子さん 〈今治市〉
使用産品	絹かわなす

淡白ななすをありのまま使用。濃厚なクリームとマリアージュ。まるでりんごのような食感が魅力的。

【日本航空賞】

作品名	大葉と美生柑のさわやかロールケーキ
氏　名	黒田　礼子さん 〈松山市〉
使用産品	美生柑、河内晩柑、大葉

大葉風味の生地に、さっぱりしたヨーグルトクリームと美生柑がとてもマッチした、爽やかなケーキです。

【らくれん賞】

作品名	ほうれん草と白いもロール～ほんのりオレンジ～
氏　名	杉本　留花さん 〈西条市〉
使用産品	ほうれん草、ポンジュース、米粉、白いも、卵

ほうれん草の風味とオレンジの酸味、白いもの甘さが絶妙にマッチした一品。愛媛の美味しいものを集めました。

▲ このページのトップへ戻る

学生部門受賞作品

【金　賞】

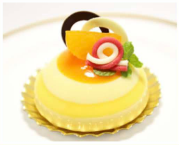
作品名	坊っちゃんとまどんな
学校名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	戸田　賀保子さん 〈今治市〉
使用産品	坊っちゃんかぼちゃ、紅まどんな、瀬戸内レモン、ネーブルオレンジ

このケーキを食べることで人々との出会いが増え、バラ色の人生を送れるようにと願いを込めて作りました。

【銀　賞】

作品名	Opêra媛
学校名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	二宮　彩希さん 〈松山市〉
使用産品	ネーブルオレンジ、瀬戸内レモン、甘夏コンサントレ、ポンジュース、はったい粉

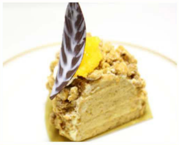
クラシックなオペラを愛媛らしくアレンジし、生地のおいしさや大切さを再確認できるように仕上げました。



【いよてつ髙島屋賞】

作品名	lien（リアン）　～繋がり～
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	八木　梓さん〈松山市〉
使用産品	温州みかん、レモン、にんじん、ブラッドオレンジ、ポンジュース

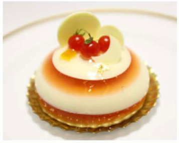
色鮮やかなしま模様がかわいらしく、愛媛の農産物とスイーツを結びつけ、郷土愛をたくさんつめ込んだ作品です。



【愛媛信用金庫賞】

作品名	白鷺伝説　～オレンジとレモンの出会い～
学校名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	松岡　萌さん〈喜多郡内子町〉
使用産品	伊予柑、青いレモン

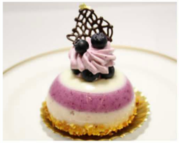
粉がもつうま味を最大限に引き出し、みかんの爽やかさ、クランブルの食感を楽しめるお菓子です。



【サークルKサンクス賞】

作品名	オントゥル　メトゥル　～縁結び～
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	漆川　愛さん〈松山市〉
使用産品	トマト、清見、レモン

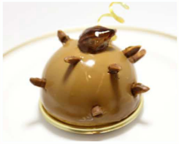
大好きなトマトと日本一のみかんの縁を結び、多くの人に好きになってほしくて縁を結びたくて作った作品です。



【伯方塩業賞】

作品名	結　～amour～
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	濱田　麻由さん〈松山市〉
使用産品	ブルーベリー、桃、レモン

さまざまな食感が楽しめ、３層の味のハーモニーを感じることが出来るかわいいスイーツに仕上げました。



【フジ賞】

作品名	つんつんいがぐり
学校名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	井上　美沙さん〈松山市〉
使用産品	栗、レインボーキウイ

繊細かつ大胆、甘味もあり酸味もある、サクサクで柔らかいといったさまざまな顔をあわせ持つケーキです。

【松山大学賞】

作品名	Le petit lien（ル プティ リアン）～小さな繋がり～
学校名	愛媛調理製菓専門学校

氏　名	長谷部　瑞樹さん（松山市）
使用産品	ニューサマーオレンジ、青いレモン

みかんをまるごと食べているような甘さにレモンの香り、それぞれの長所を合わせた縁結びを表したスイーツです。

▲ このページのトップへ戻る

〈 2014年度の応募は締め切りました。〉

えひめスイーツコンテスト2014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、穀物、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】	柑橘を含む2種類以上の愛媛県産農産物を使用した和洋菓子 ①生菓子の部 ②ギフト菓子の部／１週間程度日持ちするもので、常温で持ち歩き可能なもの。（焼菓子、砂糖菓子、涼菓、米菓など）
【アマチュア部門】	愛媛県産農産物を使用したロール菓子（巻いた形状の和洋菓子）
【学生部門】	「縁結び」をイメージした和洋菓子 （2種類以上の愛媛県産農産物農産物を使用） 農産物とスイーツの縁結び、温泉と観光客の縁結び、恋愛の縁結びなど、さまざまな「縁結び」をイメージしてください。

道後をスイーツの聖地に " 道後スイーツ物語 "

アマチュア・学生部門の優秀作品は商品化し、道後のホテルやカフェでの提供を計画しています。

愛媛産には、愛がある。

「愛」あるブランド産品とは？

安心・安全で品質の優れた農林水産物を、えひめ愛フード推進機構が認定したもの。

詳しくはこちら >>

応募条件

【プロ部門】	平成２６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）
【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、塩などの調味料も可能な限り愛媛県産をご使用ください。農産物は「愛」あるブランド産品を推奨します。）
- 作品は未発表のオリジナルレシピに限ります。
- 各部門の販売予定価格は以下の通り設定してください。※価格は税別

【プロ部門】	生菓子の部：１ピース500円以内 ギフト菓子の部：1個または複数個入りのパッケージ完成品で1,500円以内
【アマチュア部門】	1ピース500円以内
【学生部門】	1ピース500円以内

- 応募点数の制限はありません。
※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、写真等は各種媒体などで使用する場合があります。
- 平成２６年１０月９日（木）に応募作品を製作の上、
最終審査会場（大和屋本店：松山市道後湯之町）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お披露目会など、
各種関連イベントに参加できること。
- プロ部門受賞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。
アマチュア、学生部門受賞作品の商品化及び販売にかかる権利の一切は、主催者に帰属するものとします。

応募期間

平成２６年５月１４日（水）～平成２６年８月１８日（月）※当日必着

応募方法

- 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郵送でご応募ください。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などにてご請求ください。
- **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、和泉光一氏（ASTERISQUEオーナーシェフ）、西尾智司氏（フードマイスター・本松葉屋取締役会長）、鎧塚俊彦氏（Toshi Yoroizukaオーナーシェフ）、平岩理緒氏（スイーツジャーナリスト）など数名で行います。

和泉光一氏

西尾智司氏

鎧塚俊彦氏

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月中旬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製作していただき、最終審査当日に審査会場まで持ってきていただきます。（製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２６年１０月９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】　**…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、協賛社賞数点**

【学生部門】　**…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・アマ部門上位作品のみ）、表彰盾と副賞を授与いたします。
- 受賞された作品は、新聞、テレビや各種ウェブサイト、業界専門誌で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
  TEL０８９-９１２-２５４１　FAX０８９-９１２-２５６１
  （平日8：30～17：15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

【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.