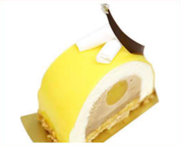
えひめスイーツコンテスト

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　2015

えひめスイーツコンテスト2015年審査結果

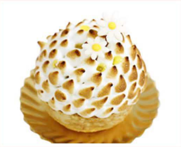
受賞 プロ「生菓子」部門受賞作品



【グランプリ】

作品名	lune（リュンヌ）　〜十六夜〜
使用産品	灘オレンジ・温州みかん・日本酒・米粉
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

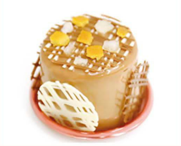
愛媛の香り高い柑橘を使って「仲秋の名月」を表現してみました。



【準グランプリ】

作品名	Citronnier（シトロニエ）　〜瀬戸の恵み〜
使用産品	青いレモン・マンゴー・塩
氏　名	石本　耕一さん
お店情報	河原パティシエ・医療・観光専門学校 松山市湊町3-5-1　TEL 089-987-7577 定休日：不定休

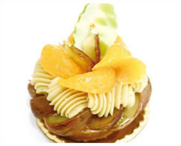
自然豊かなしまなみで太陽をいっぱい浴びて育ったレモンの木をイメージしてかわいらしく仕上げました。



【審査員特別賞】

作品名	夏物語
使用産品	ブラッドオレンジ・オレンジ・青いレモン
氏　名	田中　亜美さん
お店情報	S.　amer(広島酔心調理製菓専門学校) 広島県広島市西区福島町2-4-1　TEL 082-231-8700 営業時間11:00〜18:00　定休日：不定休

レモンの酸味とオレンジの甘さを生かし、さっぱりと夏でも食べやすいケーキに仕上げました。



【審査員特別賞】

作品名	温州みかんと和栗モンブランー大地の恵みー
使用産品	美柑王・奥伊予特選栗・夕しぼり
氏　名	鈴木　さくらさん
お店情報	京カフェコムサ 京都府京都市東山区祇園町北側275　祇園くろちくビル「倭美坐」2F　TEL 075-533-9360 営業時間10:00〜22:00　日・祝　21：00まで 定休日：無休

愛媛県の農家さんに愛情一杯に育てられた食材を、より美味しくしたいという気持ちを込めて作りました。

- 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

【奨励賞】

作品名	愛媛の宝石
使用産品	美柑王・夕しぼり・みかんリキュール
氏　名	中島　由貴さん
お店情報	カフェコムサ広島福屋八丁堀店 広島県広島市中区胡町6-26　福屋八丁堀本店B1F TEL 082-542-8566 営業時間10:00〜19:30　金・土10:00〜20:00 定休日：百貨店の定休日に準ずる

飴でコーティングしたみかんで宝石をイメージし、見た目も食感も楽しめるようにこだわりました。

【奨励賞】

作品名	媛かぼちゃ
使用産品	かぼちゃ・温州みかん
氏　名	泉　大路さん
お店情報	パティスリー　グランメール 西条市三津屋南11-20　TEL 0898-64-0781 営業時間9:30〜19:30 定休日：水曜日（祝祭日の場合は営業）

みかんの風味を残しつつ、食べ方によって味の変わる、かぼちゃの全てを堪能できるお菓子です。

【奨励賞】

作品名	Sourire（スリール）
使用産品	ブラッドオレンジ（モロ）・河内晩柑
氏　名	黒佐　洋一さん
お店情報	一六本舗 松山市東方甲1076-1 定休日：年中無休

見た目の立体感と食べた時の鼻からスッと抜ける柑橘の香りが特徴です。食べた瞬間爽やかになれる作品に仕上げました。

▲ このページのトップへ戻る

プロ「ギフト菓子」部門受賞作品

【グランプリ】

作品名	みかんの花道
使用産品	美柑王・ネーブル・レモン
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

みかん畑が身近にある愛媛の風景を目で見て、柑橘の種類の豊富さを、食べて感じていただきたいと思います。

【準グランプリ】

作品名	coffret（コフレ）

使用産品	伊予柑・南津海・レモン・はったい粉
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

小さな箱の中に愛媛の柑橘と香ばしい香りをギュッと詰め込んだお菓子です。

【審査員特別賞】

作品名	石鎚のせとかぬれ
使用産品	いちじく・せとか
氏　名	高石　亮太さん
お店情報	フェアリー・テール西条店 西条市朔日70-1　TEL 0897-53-8287 営業時間10:00〜19:00　定休日：不定休

石鎚山をイメージした形のカヌレにせとかピールとイチジクを入れました。愛媛の美味しさが口いっぱいに広がる一品です。

【審査員特別賞】

作品名	かんかんかん
使用産品	伊予柑・ネーブル･レモン・里いも
氏　名	大石　耕太郎さん
お店情報	パティスリー・ル・ソレイユ 四国中央市金生町下分203-4　TEL 0896-77-5463 営業時間10:00〜19:00　定休日：火曜日

伊予柑、ネーブル、レモンの柑橘三種を使用して香りと食感にこだわり、バランス良く仕上げました。

【奨励賞】

作品名	むぎ茶と蜜柑色のトルテ
使用産品	温州みかん・青みかん・はだか麦
氏　名	宮城　朋子さん
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

欧州の伝統菓子を元に地元の蜜柑ジャム、素材を生かす為の麦茶や香辛料を加えしっとりと味わいある菓子です。

【奨励賞】

作品名	媛の３色ボール
使用産品	ブラッドオレンジ・清見・愛南ゴールド
氏　名	森　祐子さん
お店情報	河原パティシエ・医療・観光専門学校 松山市湊町3-5-1　TEL 089-987-7577 定休日：不定休

ブラッドオレンジ、清見オレンジ、愛南ゴールドでフルーツゼリーを作り、一口サイズのフリアンに潜ませました。

【奨励賞】

作品名	媛包み
使用産品	栗・伊予柑・塩
氏　名	長谷川　健二さん
お店情報	一六本舗 松山市東方甲1076-1 定休日：年中無休

愛媛の有名な栗を使用し、焼菓子のお土産として愛媛の栗と伊予柑をＰＲしたいと思っております。

▲ このページのトップへ戻る

アマチュア部門受賞作品

【金　賞】

作品名	まきぐりあんもないと
氏　名	加地　まゆみさん 〈四国中央市〉
使用産品	奥伊予特選栗・卵
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

南予を代表するおいしい城川の和栗を、和風のクリームと、ほろ苦いコーヒー生地で巻いた、大人のスイーツ。

【銀　賞】

作品名	ルレ・オ・金太郎
氏　名	曽我　充子さん 〈松山市〉
使用産品	さつまいも・黒豆大豆・夕しぼり
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

金太郎芋の美肌効果。黒豆のアンチエイジング効果。南予の美容と健康に良い最強の素材で作ったスイーツ！

【愛媛信用金庫賞】

作品名	南予ぐるぐるクッキー
氏　名	大本　まりさん 〈松山市〉
使用産品	愛南ゴールド・ブラッドオレンジ

南予の美味しい物をぐるぐる巻いたクッキー。サクサクの食感と柑橘＋チョコレートの香りが楽しめます。

【日本航空賞】

作品名	ぼたっとロール・餅なんよ！
氏　名	三谷　めぐみさん 〈伊予市〉
使用産品	河内晩柑・ブラッドオレンジ・三間米

南予の自然豊かな風景をイメージして、見て食べて懐かしい「ホッ」とする品です。お茶請けにピッタリ！

【JAバンクえひめ賞】

作品名	だんだんロール
氏　名	浅野　由子さん〈八幡浜市〉
使用産品	愛南ゴールド

愛南ゴールドのほろ苦さとモチモチ生地の食感が癖になる、みかんの段々畑をイメージしたケーキです。

【伯方塩業賞】

作品名	笑媛ロール
氏　名	三好　貴子さん〈松山市〉
使用産品	米粉・かぼちゃ・七折小梅

健康指向の流れから、かぼちゃとトーフを使用しました。又、お米の消費拡大にもつながればいいなと思います。

【フジ賞】

作品名	段々畑のふるさとロール
氏　名	河野　麻由さん〈新居浜市〉
使用産品	河内晩柑

地元八幡浜が大好きな私が作った見た目も味も南予の魅力をギュギュっと詰め込んだロールケーキです。

【松山三越賞】

作品名	佐田岬の恵みロール
氏　名	谷本　美子さん〈西宇和郡伊方町〉
使用産品	ほうれん草、ポンジュース、米粉、白いも、卵

さつまいも・温州みかん・桃 甘くて色鮮やかなさつまいもにみかんの爽やかさ、そして若桃が彩りを添え、佐田岬の恵みをまるごと届けます。

▲ 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	愛しい南予
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〈今治市〉
使用産品	ブラッドオレンジ・温州みかん・ポンジュース

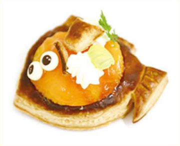
かわいらしいハートの形に、ブラッドオレンジの特徴である赤色を生かした、南予の愛が溢れる作品です。

【銀　賞】

作品名	Sunset Pearl（サンセット　パール）　～宇和海に輝く夕陽～
学校名	愛媛調理製菓専門学校

氏　名	田所　凜太郎さん〈松山市〉
使用産品	ブラッドオレンジ

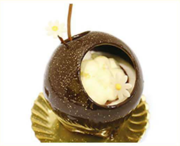
この作品は宇和海に輝きながら沈みゆく夕陽と同時に、姿をみせる月。宇和海の夕方をイメージしています。



【伊予銀行賞】

作品名	Poisson Fruits　〜みかん鯛はおいしいなーし〜
学校名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	中平　香菜子さん〈松山市〉
使用産品	みかんジュース

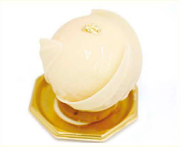
フランスの伝統菓子ポワソンダブリルを南予をイメージしてアレンジしました。



【愛媛銀行賞】

作品名	南予の育み
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	三好　勇太さん〈松山市〉
使用産品	カラマンダリン

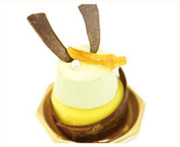
南予でとれる柑橘のおいしさを、南予以外のたくさんの人にも知ってもらいたいという思いを込めて作りました。



【サークルKサンクス賞】

作品名	桃源郷〜伊予の恵み〜
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	飯田　舜さん〈松山市〉
使用産品	桃・マンゴー・青いレモン

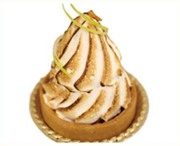
松野町の桃の見た目をイメージし、３つの果物の出会いをテーマにそれぞれを包み込むように作りました。



【松山大学賞】

作品名	伊達ROMAN
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校
氏　名	三島　晴夏さん〈松山市〉
使用産品	はれひめ・抹茶

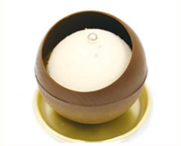
抹茶を伊達秀宗に見立て男らしさ、勇ましさ、優しさを現し、はれひめで南予らしさを表現しました。



【いよてつ髙島屋賞】

作品名	peu　à　peu（プー　ア　プー）
学校名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	生野　瑞稀さん〈松山市〉
使用産品	はるか・甘夏・河内晩柑・温州みかん

イタリアンメレンゲの柔らかい質感で、段々畑のみかん山を表現してみました。



【愛媛飼料産業賞】

作品名	柑橘の真珠（ペルル）
学校名	愛媛調理製菓専門学校
氏　名	片山　凌さん〈松山市〉
使用産品	河内晩柑・紅まどんな

愛南町の河内晩柑と紅まどんなを使用したケーキで、南予の海の宝石である真珠を表現しました。

▲ このページのトップへ戻る

〈 2015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2015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】
上位入賞者には豪華副賞を進呈
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
※②は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】
南予をイメージしたロール菓子
（巻いた形状の和洋菓子・愛媛県産農産物を使用）

【学生部門】
南予をイメージした和洋菓子
（愛媛県産農産物を使用）

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27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）

【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（加工品を含む）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ること。
- 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
- 応募点数の制限はなし（プロ部門において、2つの部に重複応募も可）
- 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27年10月9日（金）に応募作品を製作の上、
  最終審査会場に持参、表彰式に出席できること。
- 受賞作品の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27年5月15日（金）～平成27年8月17日（月）当日必着

応募方法

- 下記及び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、下記アドレスまでメールでお送りいただくか、事務局まで郵送ください。なお、応募用紙は返却しませんので、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、下記ホームページ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製作の上、最終審査当日に審査会場まで持参していただきます。（製作にかかる経費は一部主催者が負担します。）
- 最終審査会及び表彰式：平成27年10月9日（金）
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）**

- 各賞の受賞者には、表彰盾と副賞を授与いたします。
- なお、受賞作品は、新聞、TVや各種ウェブサイト、業界専門誌など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）
- http://www.ehime-sweets.com

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

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