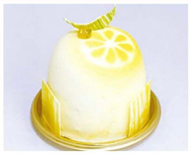
えひめスイーツコンテスト

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　2016

えひめスイーツコンテスト2016年審査結果

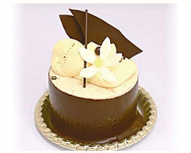
受賞 プロ部門「生菓子の部」受賞作品



【グランプリ】

作品名	Sourire（スリール）　－愛媛から笑顔を－
使用産品	清見タンゴール・柚子・もち麦
氏　名	宮田　正史さん
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

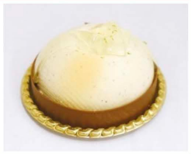
愛媛は清見タンゴールの出荷量が全国の半分近くを占めています。甘さだけではない香りも味わってください。



【準グランプリ】

作品名	だんだん
使用産品	温州みかん・はだか麦・栗・ 完熟愛媛みかんストレートジュース
氏　名	長野　唯さん
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）

瀬戸内に広がる段々畑。目で見て感じ、食べていくうちに“だんだん”変わっていく味を楽しんでいただきたいです。



【審査員特別賞】

作品名	涼風　しまなみの情景
使用産品	青レモン・清見オレンジ
氏　名	菅　泰雄さん
お店情報	（株）母恵夢本舗 本店 今治市本町2丁目1-29　TEL 0898-32-5660 営業時間　9:00〜20:00 定休日：元旦のみ休業

夏の終わりしまなみに吹いた爽やかな風　秋の訪れを予感させる落ち着いた様子をイメージしました。

【審査員特別賞】

▸ 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

作品名	Arachne（アラクネ）
使用産品	温州みかん・伊予柑
氏　名	近藤　沙紀さん
お店情報	ハタダ 新居浜市船木甲2131　TEL 0897-41-4141 定休日：無休

酸味とまろやかさで、さっぱりとしたケーキに仕上げました。

【奨励賞】

作品名	Heil（ハイル）〜癒し〜
使用産品	はだか麦・はったい粉・アボカド・ライム・マクワウリ・レモン・いちじく
氏　名	ENGELHARDT HEINZ ULRICHさん 杉沢　多美子さん
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

おいしい、ヘルシー、新しいスイーツを、農産王国愛媛からお届けします。

【奨励賞】

作品名	クリ拾い
使用産品	中山栗・清見オレンジ・レモン
氏　名	佐野　幸人さん
お店情報	patisserie yukito 静岡県沼津市大諏訪827　TEL 055-926-0069 営業時間　10:00〜19:00　売り切れ次第閉店 定休日： 水曜日・10月に1日

味だけでなく見た目でも秋の深まる魅力を表現しました。

【奨励賞】

作品名	愛媛のいちばん星
使用産品	レモン・清見・塩・愛らんどペースト
氏　名	八木　梓さん
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

愛媛の夜空に、おいしい柑橘が詰まったお星さまが、どの星よりも一番に光り輝いている様子を表現しました。

▲ このページのトップへ戻る

プロ部門「ギフト菓子の部」受賞作品

【グランプリ】

作品名	みかんのKOEDA

使用産品	河内晩柑・温州みかん・はだか麦粉・藻塩
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

太陽の光と海風をたくさん浴びた柑橘の実をまるごと味わえる一品です。

【準グランプリ】

作品名	IYO ＋　YUZU (イヨユズ)　～エンガディナー～
使用産品	ゆず・レモン・栗・全粒粉・塩・はちみつ
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 TEL0896-77-5463 営業時間　10:00～19:00 定休日：火曜日

香り高い城川のゆずと栗・くるみをみかんの蜂蜜ヌガーで絡め全粒粉バターサブレで包んで焼き上げました。

【審査員特別賞】

作品名	しまなみ檸檬のレアチーズ
使用産品	しまなみレモン果汁・せとか果汁
氏　名	浦中　保生さん
お店情報	ハタダ 新居浜市船木甲2131　TEL 0897-41-4141 定休日：無休

レモンの風味豊かなレアチーズに、アクセントとして、濃厚なせとかのゼリーを加えました。

【審査員特別賞】

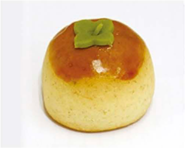
作品名	しまなみパウンド
使用産品	柚子・甘夏・ネーブル・米粉／ヒノヒカリ・渋皮栗・ひめマロンペースト・みかん蜂蜜・富卵・柚子ピール
氏　名	渡部　寛之さん
お店情報	スイス菓子　アルム 今治市別宮町3-3-3 TEL　0898-23-1035 営業時間　9:30～19:00 定休日：火曜日

しまなみ海道と、瀬戸内の波をイメージした形のケーキ。柚子の香りと、栗の華やかな味わいが楽しめます。

【奨励賞】

作品名	恋の予感　～出会いと共に～
使用産品	伯方の塩（粗塩）・河内晩柑・温州みかん・夕しぼり
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

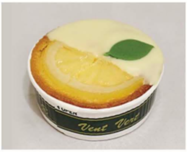
手軽に「えひめ」を持ち帰ることができ、柑橘の風味を楽しめ、一口サイズで食べやすくお土産になります。



【奨励賞】

作品名	愛媛の色
使用産品	あんぽ柿・愛媛県産ブラッドオレンジピール
氏　名	田中　義将さん
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

作りやすくオレンジの味と香りを感じる和菓子を目指して作りました。



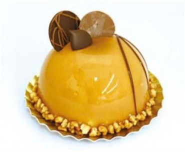
【奨励賞】

作品名	媛のレモンケーキ
使用産品	レモン・愛媛県産小麦粉
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

レモンの香り高い爽やかな味わいとはだか麦の香ばしさが出会い新しいレモンケーキになりました。

▲ このページのトップへ戻る

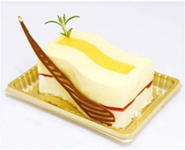
一般部門「生菓子の部」受賞作品



【金　賞】

作品名	Gentil　～栗の思いやり～
氏　名	島本　大史さん／愛媛調理製菓専門学校 〈松山市〉
使用産品	中山栗・牛乳（夕しぼり）・レモン

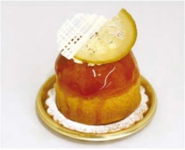
祖父母の丹精込もった栗で優しい甘みと香りのケーキを作りました。私と祖父母のおもてなしです。



【銀　賞】

作品名	ヴァカンス　～愛をもたらす～
氏　名	山本　海輝さん／河原パティシエ・医療・観光専門学校 〈松山市〉
使用産品	紅まどんな・瀬戸内レモン・紅い雫・柚子

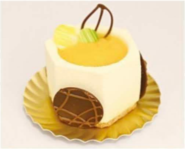
「かんきつ」「いちご」「チーズ」という組み合わせで、見た目にもこだわり、さっぱり感を表現した。



【松山大学賞】

作品名	離島からの贈り物
氏　名	中平　香菜子さん／愛媛調理製菓専門学校 〈松山市〉
使用産品	青いレモン・レモンリカー

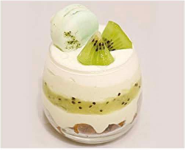
岩城島の魅力をシューの中に詰めました。見た目とのギャップを楽しんで下さい。



【フジ賞】

作品名	Roi agrumes　～柑橘王～
氏　名	田所　凛太郎さん／愛媛調理製菓専門学校 〈松山市〉
使用産品	甘平・じゃばら・清見タンゴール

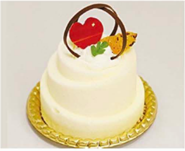
愛媛の魅力を県内外の人たちに感じてもらうため、甘平を使用した柑橘王国を象徴する一品です。



【日本航空賞】

作品名	nature　～森からの贈り物～
氏　名	西上　はな恵さん／愛媛調理製菓専門学校 〈大洲市〉
使用産品	キウイフルーツ・肱川茶

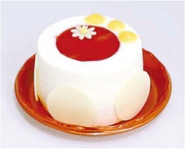
生産量１位のキウイと目指しているアボカドを使い、愛媛の新しい未来をイメージしました。



【JAバンクえひめ賞】

作品名	Sourire　～愛顔をつなぐ～
氏　名	津田　菜瑠果さん／河原パティシエ・医療・観光専門学校 〈松山市〉
使用産品	八寿みかん・クリームチーズ・ヨーグルト

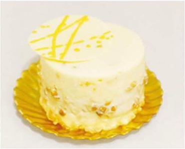
愛媛の良さをふんだんに表現し、見た目からも味からも愛媛を感じていただけるような、愛顔になれる作品です。



【JAえひめフレッシュフーズ賞】

作品名	Jewel　Box
氏　名	徳永　美咲さん／河原パティシエ・医療・観光専門学校 〈西条市〉
使用産品	ブラッドオレンジ・POMジュース

ルビーの様にきれいなブラッドオレンジや、瀬戸の良いところがぎゅっと詰まった宝石箱みたいなケーキです。



【愛媛信用金庫賞】

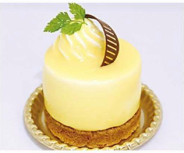
作品名	サン・オレ
氏　名	岡本　留依さん／河原パティシエ・医療・観光専門学校 〈松山市〉
使用産品	清見

層をたくさん作りたかったのでダックワーズを２枚入れたり、カラメルソースも２層にしたりしました。

【愛媛飼料産業賞】

作品名	ひめみかん
氏　名	武井　友祐さん／河原パティシエ・医療・観光専門学校 〈松山市〉
使用産品	河内晩柑・湯けむりマンゴー

愛媛のイメージを裏切らない見た目と味を表現し、柑橘以外の魅力も感じさせるケーキです。



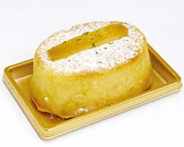
【伊予銀行賞】

作品名	hime　恋　～瀬風～
氏　名	三好　風花さん／愛媛調理製菓専門学校 〈松山市〉
使用産品	レモン・ライム・ハチミツ・瀬戸内レモン・はったい粉

愛が詰ったレモン味のガトーで出会う一期一会を大切に、もっと愛媛に夢中になってほしい思いを込めました。

▲ このページのトップへ戻る

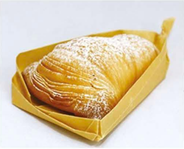
一般部門「ギフト菓子の部」受賞作品



【金　賞】

作品名	ショコラトロン
氏　名	森田　智也さん／河原パティシエ・医療・観光専門学校 〈宇和島市〉
使用産品	ドライ温州みかん・青いレモン・愛らんどペースト

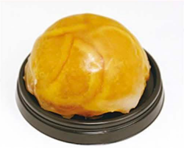
愛媛県産の柑橘を数多く使用することにより、愛媛ならではの酸味や甘味を楽しめる作品となっています。



【銀　賞】

作品名	accoglienza　～ようこそ愛媛へ～
氏　名	瀬分　美奏さん／愛媛調理製菓専門学校 〈新居浜市〉
使用産品	ブラッドオレンジピール

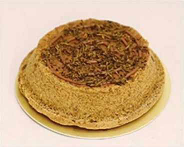
柑橘を貝の形で包む事で、愛媛らしさをより強くし、来られた方に愛媛を味わってもらえる様にしました。



【松山三越賞】

作品名	Ensoleillé（アンソレイユ）　～愛あるおもてなし～
氏　名	蔵本　万里奈さん／愛媛調理製菓専門学校 〈松山市〉
使用産品	温州みかんジュース・ネーブルオレンジ・レモン

陽だまりに人が集まるように愛媛にもたくさん人が来てくれるようにと気持ちを表した作品です。



【伯方塩業賞】

作品名	恵乃茶　～もてなしの心～
氏　名	鈴木　杏理さん／愛媛調理製菓専門学校 〈松山市〉
使用産品	ほうじ茶・伯方の塩

お茶でもてなすという古来日本の精神を菓子で表現してみました。ほっこりと優しい味わいに仕上げました。

【愛媛銀行賞】

作品名	Galant　～柑橘の宝石箱～
氏　名	廣澤　樹さん／愛媛調理製菓専門学校 〈松山市〉
使用産品	温州みかん・晩柑・栗・ハチミツ・サンゴールドキウイ・もち麦粉

ゴロゴロとした見た目に愛媛の温かさと農産物の豊かさを詰め込んで愛媛県の愛情が伝わる作品にしました。

【いよてつ髙島屋賞】

作品名	愛顔（えがお）の塩ドーナツ
氏　名	永井　綾美さん〈今治市〉
使用産品	東寺献上弓削塩・こぶみかん塩・こぶみかんの葉・柚子ピール

珍しい国産「こぶみかん」を使用し甘さの中に爽やかな風味をプラス。愛顔を繋ぐ輪の塩ドーナツです。

▲ このページのトップへ戻る

〈 2016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2016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

【一般部門】
えひめの魅力が詰まったおもてなしスイーツ（愛媛県産農産物を使用）
①生菓子の部
②ギフト菓子の部

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28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）

【一般部門】
プロ以外の一般の方
（専門学校生・大学生・高校生・中学生・小学生も含む）

- 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。
- 応募点数の制限はなし（2つの部に重複応募も可）
- 愛媛をアピールできる内容であること。
- 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28年10月21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。一般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。

- **【生菓子の部】**　（プロ部門・一般部門共通）
  1ピース500円以内であること
  高さ10cm以内であること
  食後のデザートとして食べる想定で、適したポーションであること

  【ギフト菓子の部】　（プロ部門・一般部門共通）
  1個または複数個入りのパッケージ完成品で1,500円以内であること
  1週間程度日持ちするものであること
  常温で持ち歩き可能であること（焼菓子・砂糖菓子・涼菓・米菓など）
  お土産としての販売を想定していること

応募締切

平成28年8月22日（月）当日必着

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。
- 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28年10月21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。
  ※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。

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）

【一般部門】各部　…**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。
  上位入賞者には豪華副賞を進呈。

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、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 /A3・横1枚)からダウンロードできます。**
- **応募用紙はこちら（Excel /A3・横1枚)からダウンロードできます。**

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 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.