EHIME sweets contest

えひめスイーツコンテスト 2017年受賞作品

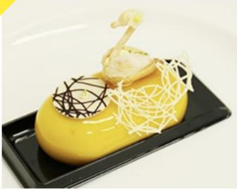
受賞作品NAVI

プロ部門
- 洋生菓子の部 ›
- 洋ギフト菓子の部 ›
- 和菓子の部 ›

学生部門
- 洋菓子の部 ›
- 和菓子の部 ›

一般部門 ›
- コンテスト一覧 ›

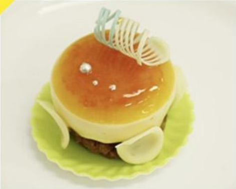
プロ部門「洋生菓子の部」受賞作品



グランプリ

道後の新たな幕開けスイーツとして、「白鷺伝説」をもとにかわいい白鷺がゆったり休憩する様子を表現しました。

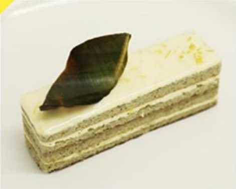
作品名	**小さな休息（白鷺伝説）**
氏　名	八木　梓さん
使用産品	マンゴー・レモン・柚子・ブラッドオレンジ・塩・白桃ピューレ
お店情報	河原パティシエ・医療・観光専門学校 松山市湊町3-5-1　TEL 089-987-7577 定休日：不定休



準グランプリ

瀬戸内海の夕焼けの情景をイメージし、見ても食べても爽やかな風が吹き抜けるようなケーキに仕上げました。

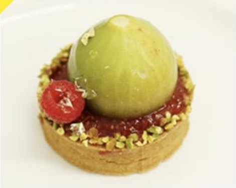
作品名	**Seto　～茜空～**
氏　名	山川　玲菜さん
使用産品	ブラッドオレンジ・レモン・裸麦粉・伯方の塩
お店情報	パティスリー ル・ソレイユ 四国中央市金生町下分203-4 TEL0896-77-5463 営業時間　10:00～19:00 定休日：火曜日



審査員特別賞

愛媛ならではの気候で育てられた伊予柑と緑茶の爽やかな味と香りを楽しんでいただけます。

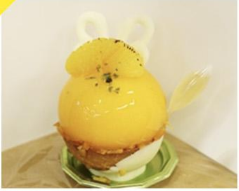
作品名	**ＩＹＯ　ー香る愛媛の自然ー**
氏　名	鳥谷　珠里さん
使用産品	宮内伊予柑・久万茶・伯方の塩
お店情報	京阪ホテルズ＆リゾーツ（株）京都センチュリーホテル 京都府京都市下京区東塩小路町680 TEL 075-351-0111 定休日：無休



奨励賞

赤い果肉が特徴の品種「蓬莱柿」を宝石の輝きのようなイメージで飾り、三つの食感を楽しんでいただけます。

作品名	**まるごと無花果　～愛媛の赤い宝石～**
氏　名	鈴木　さくらさん
使用産品	イチジク（蓬莱柿＝ほうらいし）・柚子・卵（インカの卵）
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番地 祇園くろちくビル2F TEL 075-533-9360 営業時間：10：00～19：00（平日・日）10：00～21：00（土） 定休日：無休



奨励賞

愛媛県が自信を持って全国に発信していける食材を使用。熱い思いが込もった本物の味をお楽しみください。

作品名	**みつばちのダンス　～大三島より愛を込めて～**
氏　名	藤田　有紀さん
使用産品	愛媛ミカン蜂蜜・伊予柑ピール・レモン表皮・卵（とみたま）・リモンチェッロ
お店情報	洋菓子フェアリー・テール西条店 西条市朔日市70-1 TEL 0897-53-8287 営業時間：10：00～19：00 定休日：不定休

プロ部門「洋ギフト菓子の部」受賞作品

グランプリ

かんきつ王国ならではの多数のかんきつをふんだんに使用し、口の中では、まとまり爽やかな味わいのサブレです。

作品名	**メリメロ**
氏　名	柴田　臣輝さん
使用産品	ライム・レモン・塩・薄力粉
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

準グランプリ

野菜スイーツの原点・ヨーロッパの伝統菓子を、愛媛の農産品でアレンジしたら、新しいお菓子になりました。

作品名	**RÜBLI　えひめのリューブリ**
氏　名	ENGELHARDT HEINZ ULRICHさん 杉沢　多美子さん
使用産品	ブラッドオレンジ・青いレモン・ニンジン・ショウガ・伯方の塩・小麦粉（愛媛の大地）・うるち米粉・卵
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

審査員特別賞

しまなみ海道の島々をイメージした丸いチョコ。ギモーヴとチョコのおいしさの中に柚子の香りを楽しめます。

作品名	**しまなみショコラ**
氏　名	渡部　寛之さん
使用産品	柚子果汁（ゆずのす）・さくらたまご・柚子ピール・伯方の塩
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

奨励賞

夏の日差しをたっぷりと浴びたブルーベリーが詰まっています。

作品名	**Cocon**
氏　名	宮田　正史さん
使用産品	ブルーベリー・ブラッドオレンジピール・薄力粉・レモン
お店情報	愛媛調理製菓専門学校 松山市勝山町1-1-5　TEL 089-943-7151

定休日：日曜日、祝日

奨励賞

チーズと愛媛のかんきつの絶妙なマッチング。愛媛のかんきつの魅力を持ち帰りやすい焼き菓子に。

作品名	**伊予柑コルネ　相思層愛**
氏　名	伊藤　陽介さん
使用産品	裸麦・伊予柑ピール・柚子ピール・うちぬき水
お店情報	洋菓子フェアリー・テール西条店 西条市朔日市70-1 TEL 089-53-8287 営業時間：10：00〜19：00 定休日：不定休

プロ部門「和菓子の部」受賞作品

グランプリ

愛媛の誇る中山栗と新宮茶、城川柚子が上生菓子になりました。羽二重種の夢のような口溶けを体験してください。

作品名	**栗の夢　柚子の夢**
氏　名	森　祐子さん
使用産品	栗・抹茶・柚子・ミカン蜂蜜・愛らんどペースト
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

準グランプリ

見た目はシンプルに、味はインパクトのある味で愛媛の栗とミカンを前面に押し出しています。

作品名	**媛栗包み**
氏　名	山内　雅人さん
使用産品	奥伊予特選栗・温州ミカン
お店情報	ハタダ 新居浜市船木甲2131　TEL 0897-41-4141 定休日：無休

審査員特別賞

小さなスティック状にすることで食べきりやすく、一口で愛媛を感じるお土産になります。

作品名	**愛媛の思い出**
氏　名	古谷　あおいさん
使用産品	温州ミカン・柚子ピール・金柑
お店情報	愛媛調理製菓専門学校 松山市勝山町1-1-5　TEL 089-943-7151 定休日：日曜日、祝日

奨励賞

和菓子の素朴さを残しつつ、愛媛の人々のように親しまれるお菓子を目指して作りました。

作品名	**媛ぽん**
氏　名	尾上　亜優さん
使用産品	伊予柑
お店情報	あん庵 松山市東本1-2-32 TEL 089-947-7839 営業時間：10:00〜20:00 定休日：火曜日

奨励賞

かんきつ王国の4種類の県産品を使って愛媛の雄大な景色を5層のまんじゅうに表しました。

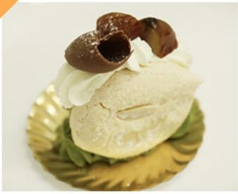
作品名	**媛の果**
氏　名	谷口　義郎さん
使用産品	柚子・栗・久万茶パウダー・伊予柑果皮・果汁
お店情報	一六本舗 松山市東方町甲1076-1 定休日：無休

学生部門「洋菓子の部」受賞作品

金賞

食べた人のお気に入りになるようなケーキを目指して、爽やかな酸味のさっぱりとしたケーキに仕上げました。

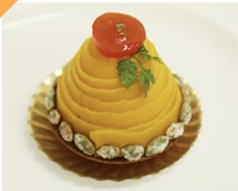
作品名	**Liebsten**
氏　名	岡山　大助さん
使用産品	青いレモン・温州ミカン・湯けむりマンゴー・ポンジュース
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校



銀賞

秋の落ち葉の上を散歩するようなイメージで作りました。秋を感じさせる落ち着きのある作品です。

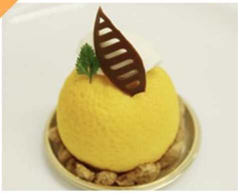
作品名	**Visite　d'automne　〜秋の訪れ〜**
氏　名	林　茉優さん
使用産品	中山栗・純栗ペースト・さくら卵・抹茶・卵白
学校名	愛媛調理製菓専門学校



いよてつ高島屋賞

日の光をたっぷり浴びたトマトと段々畑で育ったカボチャを使用することで自然が口いっぱいに広がる一品です。

作品名	**大地の恵み　〜段々畑からの贈り物〜**
氏　名	高橋　沙菜さん
使用産品	どんぐりトマト・カボチャ・ミカン蜜・塩・レモン・卵
学校名	愛媛調理製菓専門学校



愛媛飼料産業賞

ミカンの愛らしい形と口の中でふわっと広がるかんきつに愛ある愛媛を感じとれるおもてなしの一品を作りました。

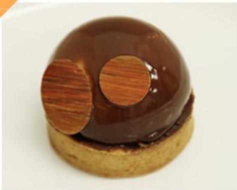
作品名	**Mimi　〜伊予のおもてなし〜**
氏　名	本山　智菜さん
使用産品	ブラッドオレンジジュース・ブラッドオレンジピール・ネーブルオレンジ・レモンピューレ・裸麦粉・伯方の塩・さくらたまご
学校名	愛媛調理製菓専門学校

コープえひめ賞

セクステッドとは五重奏の意味です。5種類の栗の味と食感、裸麦とかんきつのハーモニーを楽しんでください。

作品名	**マロン　オ　セクステッド**
氏　名	冨田　晶子さん

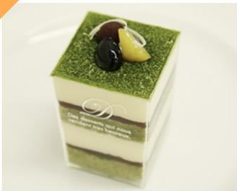
使用産品	牛乳（夕しぼり）・栗・清見・しらぬいジュース・清見ジュース・全粒粉・裸麦・ブラッドオレンジピール・伊予柑シロップ・ミカン蜂蜜・伯方の塩
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校



日本航空賞

ころんとした球体のムースはミカンの丸い形をイメージしており、中にキラキラのみかんソースが入っています。

作品名	**La sphère d’orange**
氏　名	膳　美咲さん
使用産品	ポンジュース・愛らんどペースト
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校

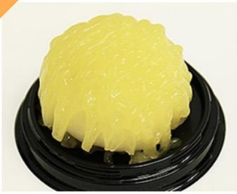


松山大学賞

愛媛の有名な中山栗と僕の地元である四国中央市の抹茶を使用し、特産品の水引を上に飾りました。

作品名	**愛媛の茶層から**
氏　名	西岡　葵さん
使用産品	栗・抹茶
学校名	愛媛調理製菓専門学校

学生部門「和菓子の部」受賞作品



金賞

柚子のような見た目で、中身も柚子の輪切りを使用しているので、目でも口でも柚子を感じることができます。

作品名	**ゆずずきん**
氏　名	畠山綾乃さん、本田やよいさん
使用産品	柚子（多田錦）・柚子酢
学校名	愛媛県立北宇和高等学校

銀賞

地元宇和島のブラッドオレンジを使い、見た目もかわいらしい南予の魅力を感じさせる和菓子にしました。

作品名	**南予の恵み**
氏　名	曽根　汐梨さん
使用産品	ブラッドオレンジジュース・ブラッドオレンジピール・柚子ピール・柚子ピューレ・伊予柑柚子ペースト・甘夏ピューレ・さくらたまご
学校名	愛媛調理製菓専門学校

伊予銀行賞

栗をたくさん使い、ボリューム感と寒天の透明感を出しました。甘さ控えめで大人な味になっています。

作品名	**抹茶カステラと栗の錦玉**
氏　名	森岡　優花さん
使用産品	栗
学校名	愛媛県立内子高等学校

JAえひめフレッシュフーズ賞

味と見た目、全体から栗を楽しめ、柚子の爽やかな香りで秋の気配を感じられます。

作品名	**秋の収穫**
氏　名	長尾　望さん
使用産品	城川和栗・柚子
学校名	愛媛調理製菓専門学校

よんでん賞

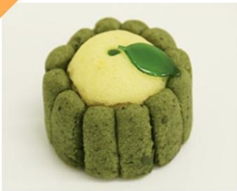
内子町石畳産の栗のおいしさを十分に生かしながら、かわいく、上品に仕上げたお菓子です。

作品名	**ロマン君しぐれ**
氏　名	内子高校家庭クラブさん
使用産品	栗ペースト・栗の赤ワイン煮
学校名	愛媛県立内子高等学校

ファミリーマート賞

みかんようかんと、中に入っているわらび餅の二つの食感が楽しめるおもてなしスイーツです。

作品名	**涼みかん**
氏　名	廣田　直紀さん
使用産品	ポンジュース・温州ミカン
学校名	愛媛調理製菓専門学校

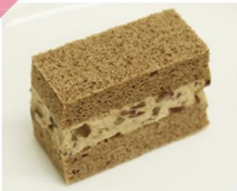


フジ賞

愛媛の暖かな日差しを浴びて育った「柚子」を「愛」を込めて和菓子にしました。

作品名	**ゆず媛**
氏　名	森田　智也さん
使用産品	柚子・栗・蜂蜜
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校

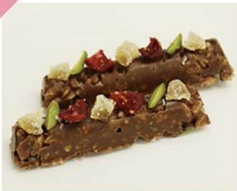
一般部門受賞作品



金賞

愛媛の風情ある秋の里をイメージし、ほうじ茶の香る生地に甘みの強い中山の栗を丸ごとつぶしてはさみました。

作品名	**媛来里（ひめくり）**
氏　名	北川　理映子さん〈松山市〉
使用産品	中山栗・はったい粉・小豆・小麦粉・卵
レシピ	クリックすると PDFが開きます。



銀賞

栄養のあるはったい粉と無農薬の柚子を使って簡単、安心、おしゃれなショコラバーを作りました。

作品名	**愛顔（えがお）のショコラバー**
氏　名	永井　綾美さん〈今治市〉
使用産品	柚子ピール・塩（フルール・ド・セル）・はったい粉
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

愛媛銀行賞

県産紅まどんなと伊予柑ジャムを使って、家庭にある材料で手軽に作れるキャラメルみかんケーキです。

作品名	**伊予マドンナ☆キャラメ～ル**
氏　名	大山　絵梨さん〈伊予市〉
使用産品	紅まどんな缶詰・伊予柑ジャム
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

JAバンクえひめ賞

カリカリポリポリ食べ出したらとまらない。ついつい手が出る飽きない味。家族で楽しく作れます。

作品名	**かりかりみかんけんぴ**
氏　名	村上　真理さん〈松山市〉
使用産品	伯方の塩・小麦粉・ハウスミカン
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

三福ホールディングス賞

生産量日本一の裸麦のおいしさを、より多くの人に知ってもらえるきっかけになりたいと思い作りました。

作品名	**媛のハーモニー**
氏　名	石垣　敬子さん〈松山市〉
使用産品	裸麦・甘夏ピール・伊予柑ジャム
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

らくれん賞

愛媛瀬戸内の太陽を浴びて育ったミカンを使用した、見た目も太陽のような明るい気持ちになれるケーキです。

作品名	**みかんケーキ”SUN”**
氏　名	田中　礼奈さん〈松山市〉
使用産品	牛乳（夕しぼり）
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

伯方塩業賞

お年寄りから子供まで愛されるかんきつの中から河内晩柑をこしあんに練り込み、食べた人が心和むおやつを作りました。

作品名	**おみかん饅頭（まんじゅう）**
氏　名	井上　美千代さん〈松山市〉
使用産品	河内晩柑・小麦粉
レシピ	クリックすると PDFが開きます。

えひめスイーツコンテスト2017募集要項

2017年度の応募は締め切りました。

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

A.プロ部門	愛媛県産農産物を使用した菓子 ①洋生菓子の部 ②洋ギフト菓子の部 ③和菓子の部
B.学生部門	愛媛県産農産物を使用したおもてなしスイーツ ①洋菓子の部 ②和菓子の部
C.一般部門	家庭でふるまう愛媛のおやつ（和菓子・洋菓子不問）

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 >>

対象

A.プロ部門	平成29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
B.学生部門	専門学校生、大学生、高校生、中学生、小学生 （個人または複数人で構成する団体）
C.一般部門	プロ、学生以外の方（年齢不問）で個人または団体

賞

A.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（1点）　奨励賞（数点）**
B.学生部門各部	**金賞（1点）銀賞（1点）協賛社賞（数点）**
C.一般部門	**金賞（1点）銀賞（1点）協賛社賞（数点）**

共通応募条件

1. 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。）
2. 販売されることを前提とし、持ち運びに耐えうる形状や装飾であること
3. 展示審査用に加え、味覚審査用として切り分けたもの（精密な飾りは除く）を用意すること

   ＜最終審査時には＞
   ●完成品（視覚審査、撮影、展示用など）を数点
   ●切り分けたもの（味覚審査用で繊細な飾りを除いたもの）を10点以上ご用意いただきます。
   （詳細な準備数については書類審査通過時にお知らせします）

   ＜味覚審査用作品の切り分けについて＞
   洋菓子・和菓子ともに原則１／２個を１人分として切り分けた状態で持ち込みます
   （和菓子で小さめの饅頭等は１個でも可とします）
   ※カット面の乾燥が気になる場合はフィルム等で保護してください
4. １人分の大きさが、縦、横、高さそれぞれ10cm以内であること
5. 販売価格は、１人分500円以内、または４人以上で切り分けるもの（パウンドケーキやタルト、羊羹など）であれば1,500円以内を目安にすること
6. 分かりやすく、愛媛らしさや作品の特徴が伝わるネーミングであること
7. 応募点数の制限はなし（複数部門への応募も可能）
8. 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
9. 平成29年11月10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（和菓子・洋菓子ともに、技術よりも、産品の選び方や使い方、味、製造のしやすさ、販売適応を重視します）

部門別応募条件

A.プロ部門

●受賞後の店頭販売を必須とする（使用産品の流通時期による期間限定※２ヶ月程度～は可能）
※どうしても店頭販売ができない場合は、事務局へレシピを提供いただきます
●受賞後の受賞作品フェアなど各種販売イベントに参加可能な方

①洋生菓子の部
●作品は未発表のオリジナルレシピに限る
●食後のデザートとして食べることも想定し、適したポーションであること

②洋ギフト菓子の部
●作品は未発表のオリジナルレシピに限る
●常温で持ち歩きが可能で、１週間以上日持ちがすること

③和菓子の部
●作品はオリジナルレシピに加えて自店既存商品（をアレンジしたもの）も可とする
●生菓子、半生菓子、干菓子は不問

B.学生部門

●受賞作品とそのレシピは事務局に帰属するものとする（商品化、販売するにあたって、必要だと思われるレシピやネーミングのアレンジについて予め了承していただいたとみなします）
●想定される販売価格を考慮した原価計算を行うこと
（事務局が求める場合には設定した原価内訳を提示すること）
●受賞後の受賞作品フェアに協力可能な方

①洋菓子の部
●作品は未発表のオリジナルレシピに限る
●生菓子、ギフト菓子の分類は不問

②和菓子の部
●作品は未発表のオリジナルレシピに限る
●生菓子、半生菓子、干菓子の分類は不問

C.一般部門

●和菓子、洋菓子は不問
●生菓子、ギフト菓子は不問
●作品の大きさは１人分～８人分までを目安とする
●受賞した場合は「えひめスイーツプロジェクト」ホームページ上でレシピを公開する
●“家庭でふるまう愛媛のおやつ”として、多くの人が再現しやすいレシピであること
●パンなど、おやつとして食べられるものなら可とするが、常温ですぐに溶けてしまうもの等をトッピングすることは不可とする。
●皿を持参して盛りつけることは不可

応募期間

平成29年9月11日（月）まで当日必着

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（ASTERISQUEオーナーシェフ）、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）、西尾智司氏（フードマイスター・本松葉屋取締役会長）、濱田浩二氏（夢菓房たから代表取締役）、谷内清高氏（福屋代表取締役）など数名で行います

和泉光一氏

鎧塚俊彦氏

平岩理緒氏

西尾智司氏

濱田浩二氏

谷内清高氏

- 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10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29年11月10日（金）
  会場／松山モノリス（愛媛県松山市湊町7-7-2）

  ※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

応募方法

- 専用の応募用紙をえひめスイーツプロジェクトのホームページよりダウンロードいただき、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
  ※ご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

- **募集要項はこちら (PDF)からダウンロードできます**

- **A.プロ部門応募用紙はこちら (PDF / A3・横1枚)からダウンロードできます**

- **A.プロ部門応募用紙はこちら (Excel / A3・横1枚)からダウンロードできます**

- **B.学生部門応募用紙はこちら (PDF / A3・横1枚)からダウンロードできます**

- **B.学生部門応募用紙はこちら (Excel / A3・横1枚)からダウンロードできます**

- C.えひめシュークリーム部門応募用紙はこちら (PDF / A3・横1枚)からダウンロードできます
- C.えひめシュークリーム部門応募用紙はこちら (Excel / A3・横1枚)からダウンロードできます

E-mailでの応募	E-mail：contest@ehime-sweets.com
郵送先	〒790-8511 松山市大手町１丁目12-1 **愛媛新聞社営業局「えひめスイーツコンテスト」係**
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一覧

- 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

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

えひめスイーツプロジェクトでは、「えひめシュークリームキャンペーン」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！

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