SWEET 10 スイーツ
2018 EHIME sweets contest
えひめスイーツコンテスト

受賞作品NAVI

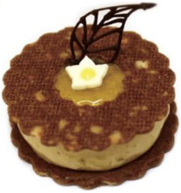
プロ部門
- 洋生菓子の部 ›
- 洋ギフト菓子の部 ›
- 和菓子の部 ›

学生部門
- 洋菓子の部 ›
- 和菓子の部 ›

シュークリーム部門 ›

コンテスト一覧 ›

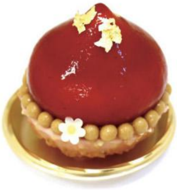
プロ部門「洋生菓子の部」受賞作品



グランプリ

香りと酸味がすてきな今治産レモンの良さを生かし、ほろほろとしたサブレの楽しい食感が特長の愛媛らしいお菓子です。

作品名	**アネモネ**
氏　名	柴田 臣輝さん
使用産品	レモン、ビワ、牛乳
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



準グランプリ

輝く雫（しずく）型のケーキに、愛媛のおいしいイチゴやブルーベリーを詰め込み、かわいらしく仕上げました。

作品名	**Goutteグット～紅（あか）い宝石～**
氏　名	八木 梓さん
使用産品	イチゴ、ブルーベリー、マンゴー、卵、牛乳
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

審査員特別賞

地元の四国中央市で採れた新宮茶の優しい甘みと、愛媛のかんきつ類のすっきりとした酸味と甘みを味わえます。

作品名	**tendre（タンドル）**
氏　名	鈴木 陽南子さん
使用産品	煎茶（和貴の国）、瀬戸内レモン果皮・果汁、蜂蜜、はったい粉、清見コンセントレートピューレ、いよかんコンセントレートピューレ
お店情報	（有）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

奨励賞

愛媛の恵まれた土地で実る、さまざまなかんきつのやさしい甘みや酸味が一度に楽しめる作品です。

作品名	**canal（キャナル）**
氏　名	稲田 吉那さん
使用産品	はれひめ、ライム、ユズ、河内晩かん、薄力粉、さくらたまご
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

ミカンの香りをアクセントに、チョコレートで食感を演出し、道後温泉をイメージした湯玉を飾りました。

作品名	**YUDAMA（湯玉）～道後の湯**
氏　名	黒佐 洋一さん
使用産品	温州ミカン、イヨカン、竹炭、卵、伯方の塩
お店情報	一六本舗 松山市東方町甲1076-1　TEL 089-963-5716 営業時間：店舗により異なる 定休日：無休

プロ部門「洋ギフト菓子の部」受賞作品

グランプリ

インパクトのあるデザインに、日本酒と甘夏の香り、食感と味のバランスを大切に構成しました。

作品名	**いにしえの香り**
氏　名	長谷川 健二さん
使用産品	卵、甘夏、日本酒（梅錦「究極の酒」）、牛乳
お店情報	一六本舗 松山市東方町甲1076-1　TEL 089-963-5716 営業時間：店舗により異なる 定休日：無休

準グランプリ

ライムとレモンをバランスよく構成し、2種類の違う食感の生地でお花のような見た目に仕上げました。

作品名	**ChouChou（シュシュ）**
氏　名	大石 耕太郎さん
使用産品	レモン、ライム、イヨカン、卵、塩、ヤマノイモ、蜂蜜
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：毎週火曜日

審査員特別賞

かんきつの味、香りがたっぷり詰まった愛媛の風味豊かなボンボンショコラで10周年を一緒にお祝いしませんか。

作品名	**媛のボンボンショコラ**
氏　名	森 祐子さん
使用産品	イヨカン、デコポン、ユズ、河内晩かん、ジャバラ、ライム、みかん蜂蜜、伯方の塩、小麦粉
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

奨励賞

ハートの形で「Sweet10」！　甘いイチゴとイチジクで、サクサクした愛顔（えがお）をつくるお菓子にしました！

作品名	**スイート♡Brezel（ブレッツエル）**
氏　名	エンゲルハート杉沢 多美子さん
使用産品	バジル、コーヒー、イチゴ、イチジク、青いレモン、米粉、小麦粉（愛媛の大地）、伯方の塩、卵、牛乳、バター
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

奨励賞

愛媛県産のレモンパウダーとレモンゼスト、瀬戸内レモン果汁でアクセントを付けたバウムクーヘンです。

作品名	**しまなみレモンバウム**
氏　名	谷村 政人さん
使用産品	レモンファインパウダー、レモンゼスト（皮のすりおろし）、瀬戸内レモン果汁
お店情報	母恵夢本舗 今治市黄金町5-2-10　TEL 0898-32-5661 営業時間：9：00〜20：00 定休日：元旦のみ

プロ部門「和菓子の部」受賞作品

グランプリ

愛媛の名産を詰め込み、食べた人を笑顔にし、10年先もずっと愛される和菓子を目指して作りました。

作品名	**紡〜心を紡ぐ〜**
氏　名	尾上 亜優さん
使用産品	栗の甘露煮、和栗ペースト
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

準グランプリ

焼き菓子なのに驚きのしっとり感！かんきつ王国のお菓子にふさわしい色、形、味を心をこめて作り上げました。

作品名	**うんめ〜の予感**
氏　名	梶谷 英行さん
使用産品	いよかんピューレ、清見コンセントレートピューレ、ゆずジャム
お店情報	西村清月堂 兵庫県三田市三輪2-7-1　TEL 0795-62-0345 営業時間：9:00〜17:00 定休日：火曜日

審査員特別賞

酸味のきいた清見タンゴールを使用し、いろいろ食感が楽しめるように数種類の涼菓をいれました。

作品名	**清見の雫（しずく）**
氏　名	佐伯 益生さん
使用産品	清見タンゴール
お店情報	ハタダ 新居浜市船木甲2131　TEL 0897-41-4141 定休日：無休

奨励賞

栗のおいしさを引き立てるように、コーヒー生地を使い、栗と鹿の子豆で石鎚山を表現しました。

作品名	**石鎚の峰**
氏　名	西村 知樹さん
使用産品	純栗ペースト、渋皮付き栗、栗甘露煮、卵
お店情報	一六本舗 松山市東方町甲1076-1　TEL 089-963-5716 営業時間：店舗により異なる 定休日：無休

奨励賞

上島町の海産物を使用し、島を囲む海の香りを感じられるようなお菓子にしました。

作品名	**島っ子あられ**
氏　名	西倉 瑛理さん
使用産品	鯛（たい）みそ、焼きのり、弓削塩（ひじき塩）
お店情報	母恵夢本舗 今治市黄金町5-2-10　TEL 0898-32-5661 営業時間：8：00〜17：00 定休日：日曜日

学生部門「洋菓子の部」受賞作品

金賞

「日本の夕陽百選」と「恋人の聖地」に選ばれた双海をあかね色のハートで表し、柑橘のジュレがアクセントのスイーツです。

作品名	**恋する夕陽～双海の宝物～**
氏　名	松澤 章代さん
使用産品	唐川びわ葉茶、レッドパールピューレ、デコポン、いよかんジュース、伯方の塩、マンゴー、さくらたまご、レモン、牛乳
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校

銀賞

愛媛の素材をたくさん入れ、しまなみの海に夕日が沈んでいくところをケーキ全体で表現しました。

作品名	**笑媛のla mer～夕日のかけ橋～**
氏　名	豊田 実怜さん
使用産品	さくらたまご、レモン、塩、ブラッドオレンジ、裸麦、桃
学校名	愛媛調理製菓専門学校

いよてつ高島屋賞

どの層にも愛媛の県産品を使いました。爽やかな香りと食感を楽しめます。愛媛を感じられるケーキにしました。

作品名	**Lùmiére～えひめの光～**
氏　名	渡辺 菜那加さん
使用産品	ブラッドオレンジ、レモン、マンゴー、みかん蜂蜜、裸麦、さくらたまご、牛乳、生クリーム
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校

愛媛飼料産業賞

主に愛媛県で生産されているイヨカンを使い、甘さと酸味がきいて見た目もきれいなスイーツにしました。

作品名	**いよかん7couches（7層）**
氏　名	助田 澪奈さん
使用産品	いよかんピューレ、いよかんマーマレード、いよかんジュース、さくらたまご
学校名	愛媛調理製菓専門学校

JAえひめフレッシュフーズ賞

イタリアンメレンゲにベリーで色付けし、クレームシトロンとマッチさせました。爽やかで心地よい気分になれる作品です。

作品名	**Bonjour citron（ボンジュール シトロン）**
氏　名	加藤 龍一さん
使用産品	紅花卵卵、レモン、ブルーベリー、伯方の塩、生クリーム
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校

フジ賞

イヨカンとチョコレートの味を全面に出しました。いろいろな食感が一度に口の中で楽しめるようにしています。

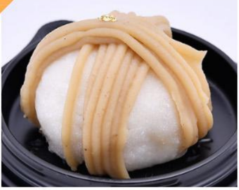
作品名	**媛の輪**
氏　名	渡部 暁里さん
使用産品	いよかん濃縮果汁、いよかんマーマレード、いよかんピール、いよかんの缶詰、いよかんジュース、伯方の塩、さくらたまご、牛乳
学校名	愛媛調理製菓専門学校

松山大学賞

愛媛県産の梅をたっぷりと使用。梅は立派なフルーツであるということを多くの人に知ってほしいと思って作りました。

作品名	**うめひめ**
氏　名	西岡 葵さん
使用産品	七折小梅、ネーブルオレンジ、道後湯けむりマンゴー、牛乳
学校名	愛媛調理製菓専門学校

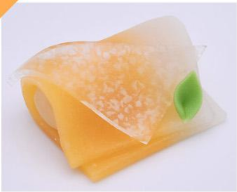
学生部門「和菓子の部」受賞作品



金賞

愛媛が誇る中山栗のおいしさを前面に押し出した和洋折衷のスイーツをぜひ楽しんでください。

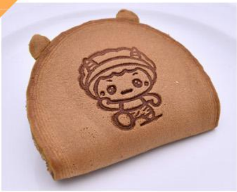
作品名	**秋びより**
氏　名	刀根 圭将さん
使用産品	中山栗
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校



銀賞

愛媛を代表するイヨカンを使いました。味だけでなく見た目もイヨカンをイメージして愛媛らしさを表現しました。

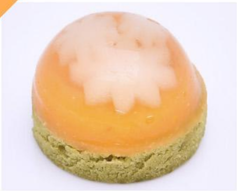
作品名	**柑暖（かのん）**
氏　名	田井 瑞穂さん
使用産品	ゆずピー、ゆずピューレ、宇和島いよかんジュース、いよかんコンサントレ、いよかんゆずペースト
学校名	愛媛調理製菓専門学校



伊予銀行賞

生地の形を鬼のようにし、鬼北のご当地キャラ「きほくん」の焼き印を付け、白あんとユズをマッチさせて地域の味を表した。

作品名	**抹茶どら焼き鬼**
氏　名	中西 徹さん
使用産品	ユズ、抹茶
学校名	北宇和高校



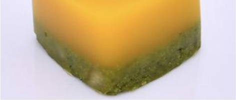
愛媛銀行賞

透明、オレンジ、緑の3層でミカン畑をイメージし、白いようかんでミカンの花を作り、かわいらしく仕上げました。

作品名	**橘香（きっか）**
氏　名	田辺 未優さん
使用産品	温州ミカン、新宮抹茶
学校名	愛媛調理製菓専門学校

伯方塩業賞

栗の甘さも、渋さも、おいしさも愛媛の栗には詰まっています。この作品は、栗の優しさを感じていただけます。



作品名	**栗を育む大地**
氏　名	栗田 智紀さん
使用産品	伯方の塩、栗、紅花卵卵
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校

奨励賞

山里の素朴で温かな雰囲気を醸し出すミルフィーユ和菓子。どんな飲み物とも合うお菓子です。

作品名	**ほっ栗庵**
氏　名	内子高等学校家庭クラブさん
使用産品	夕しぼり、栗ペースト、新宮抹茶
学校名	内子高校

奨励賞

鬼北町特産のユズと四国中央市のヤマノイモ、さらに、カロリーを考えて希少糖を使用。黒豆がかるかんを引き立てます。

作品名	**鬼の洗濯岩**
氏　名	上川 寿梨さん 藤江 瞳さん
使用産品	ヤマノイモ、ユズ
学校名	北宇和高校

えひめシュークリーム部門受賞作品

最優秀賞

薄い円柱型の見た目で、コーヒー風味の軽いクリームにお米の粒々した食感を合わせました。

作品名	**シュー・ア・ライス**
氏　名	長谷川 健二さん
使用産品	卵、伯方の塩、ひめライス、牛乳
お店情報	一六本舗 松山市東方町甲1076-1

優秀賞

観光列車「伊予灘ものがたり」を表現した、栗とカボチャの二つの味が味わえるプチシューになっています。

作品名	**茜・黄金二つの和プチシュー**
氏　名	栗田 智紀さん 中真 理恵さん
使用産品	坊ちゃんかぼちゃ、中山栗、塩（フルール・ド・セル）、牛乳
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校

JAバンクえひめ賞

爽やかで体にいい河内晩かんをもっといろんな人に知ってもらい、食べておいしいと思ってくれるようなスイーツを作りたいと思いました。

作品名	**さっぱり爽やか河内晩柑のシュークリーム**
氏　名	篠原 江里佳さん
使用産品	河内晩かん、ブルーベリー、美豊卵
学校名	今治明徳短期大学

アルファロメオ賞

チョコレートと中山栗にユズとブラッドオレンジのかんきつを合わせて、食べやすいシュークリームができました。

作品名	**Bon Voyage！（ボン・ボヤージュ）**
氏　名	向井 莉音さん 渡辺 菜那加さん
使用産品	中山栗、ユズ、ブラッドオレンジ、米粉、小麦粉（愛媛の大地）、伯方の塩、牛乳、生クリーム、バター
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校

よんでん賞

鳴門金時を使い、見た目も味も丸ごとサツマイモのスイーツになっています。

作品名	**Amour et bonheur（アムール エ ボヌール）**
氏　名	大西 春菜さん
使用産品	鳴門金時、伯方の塩、米粉
学校名	河原パティシエ・医療・観光専門学校

らくれん賞

見た目は山を転がり落ちる栗をイメージして作り、味はチョコレートやカラメルに負けない栗の味を出しました。

作品名	**Kurin choux**
氏　名	坂本 和真さん
使用産品	中山栗、さくらたまご、伯方の塩、牛乳
学校名	愛媛調理製菓専門学校

日本航空賞

桃をイメージしたシュー生地に真っ白なカスタードクリームと桃のコンポートを詰めました。

作品名	**まっしろカスタードの桃シュー**
氏　名	上甲 葉月さん
使用産品	米っ娘たまご、桃、牛乳
お店情報	松山市

ファミリーマート賞

香りのよい新宮茶と大好きな地元のユズを使い、甘過ぎず夏にもピッタリな愛媛を一口で感じられる一品です。

作品名	**ゆずっ茶シュー**
氏　名	宇都宮 はるかさん
使用産品	ユズ、新宮茶、卵、牛乳（夕しぼり）
学校名	愛媛調理製菓専門学校

奨励賞

ふたを開けたらお茶の香りが広がる茶筒をイメージしました。もちもちのレモンソースがアクセントです。

作品名	**茶筒シュー**
氏　名	西倉 瑛理さん
使用産品	夕しぼり、青いレモン、新宮茶、丹波黒豆
お店情報	母恵夢本舗

えひめスイーツコンテスト2018募集要項

2018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**第10回“えひめスイーツ”コンテスト**を開催します。
10年目を迎える今年は **「sweet 10 スイーツ」をテーマ**に、県産農産物に対する思いや、ここ10年での出来事などをメッセージとして作品に添えて、ご応募ください。
また、**記念部門として「えひめシュークリーム部門」を設けます。**
あなたのスキル・アイデア・情熱・故郷への愛を込めた新しい“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
第10回記念部門 **C.えひめシュークリーム部門**	愛媛県産農産物を使用したシュークリーム

「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30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.えひめシュークリーム部門	プロ、アマ不問

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.えひめシュークリーム部門	**最優秀賞（１点）優秀賞（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. １人分の大きさが、縦、横、高さそれぞれ10cm以内であること
4. A・B部門の販売価格は、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

   C部門の販売価格は、１人分３００円以内を目安にすること

5. 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
6. 応募点数の制限はなし（複数部門への応募も可能）
7. 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
8. 平成30年10月5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

第10回記念部門

C.えひめシュークリーム部門

えひめスイーツコンテスト１０周年を記念して、正岡子規も好んだという「シュークリーム」を県産農産物を使ったオリジナルスイーツ「えひめシュークリーム」として誕生させます
最優秀作品のレシピは有名パティシエなどに提供し、監修後、商品化を目指します

●シュー状の生地にクリーム（あんも可）が内包されていること
●シュー状の生地の素材や形状については制限なし
●作品は未発表のオリジナルレシピに限る
●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）

応募期間

平成30年7月31日（火）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8月下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30年10月5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

  ※ダウンロードいただいた応募用紙は必ずA３用紙に印字をお願いします。家庭用プリンターでA３印字ができない方は、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

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 network

【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.