

レモンのお餅が栄冠

スイーツひろしまコンテスト表彰式



表彰状を受け取る入賞者

「ひろしま菓子博2013」の開催記念イベントとして中国新聞社が実施した「スイーツひろしまコンテスト」の表彰式が27日、広島市中区の全国菓子大博覧会会場内の集いのステージであった。テーマは広島県産の農産物を使った菓子で、応募501点の中から一般の部5点、学生・生徒の部5点が入賞した。



発行所
広島市中区土橋町7番1号
〒730-8577
中国新聞社
電話082-236-2111(受付案内)
郵便振替口座01370-0-57
ホームページ
http://www.chugoku-np.co.jp

ちゅーピー号 特報

「ちゅーピー号」はNIE(教育に新聞を)活動や地域イベントの支援、災害時の前線基地などとして活用する中国新聞の多目的取材車です。学校



イベント会場に出掛けて取材し、その場で新聞を編集、印刷して配布します。出勤依頼は電話082(236)2244です。

中国新聞の購読・試読アクセス(携帯電話)



憩いのゾーンの「ちゅーピーカフェ」で販売されるスイーツひろしまコンテスト入賞作品

広島レモンのきもち 350円

わいず亭オーナーシェフ八幡俊一さんの協力で6点を商品化。菓子博覧会会場内の「憩いのゾーン」にあるちゅーピーカフェで27日から数量・期間限定で販売します。

安芸津の赤じゃがいもプリン 350円

広島レモンの良さをまるごと使用したおいしいおもちです。

安芸津の赤じゃがいもを使用。ほっこりするやさしい味に仕上げました。

最終審査は菓子博実行委員会の竹内泰彦委員長、広島県洋菓子協会の生田義信会長、県栄養士会の松原知子会長、JA広島中央会の坂本和博専務理事たちが行った。グランプリは、山田美由紀さん(廿日市市)が広島レモンをふんだんに使って仕上げた鮮やかな黄色の餅菓子「広島レモンのきもち」に輝いた。

グランプリ以外の入賞者の皆さんは次の通り。(敬称略)

式根裕望たち生徒5人の共同作品(呉市)▽銀賞 レモンのロールケーキ(広島国体寺高・宮本満里奈(広島市中区)▽審査員特別賞 広島菜とレモン&みかんクリームのとら焼き(湯来南高・徳田嘉恵(広島市佐伯区)▽同 加計高発きのこパウンドケーキ(加計高・児玉隆浩(広島県安芸太田町)▽同 広島菜のダックワーズ(井口台中・出原綾乃(広島市佐伯区)

杏仁とまるとん 350円

トマトとレモンの酸味と、ほんのり甘い杏仁豆腐のコラボレーションです。

【一般】金賞 とまらな(高田産えびす茶のチーズケーキタルト・栗栖温子(広島市安佐北区)▽銀賞 安芸津の赤じゃがいもプリン(兼安貴子(広島市南区)▽JA特別賞 宝島のコロリンクッキー(田坂千晶(呉市)▽審査員特別賞 夏みかんのブラウニー(飯田博子(広島市東区)【学生・生徒】金賞 杏仁とまるとん(呉昭和高)

焼き菓子詰め合わせ 500円

A 加計高発きのこパウンドケーキ
広島産キノコを使ったスイーツです。

B ネーブルのブラウニー
ネーブルのマーマレードをたっぷり使ったしっとりしたブラウニーです。※夏みかんをネーブルで代用しています。

C 広島菜のダックワーズ
広島菜のクリームだけでなく、フランボワーズを加えてみました。