

ふくしま スイーツ コンテスト 2014



あなたの“甘い”力作を
お待ちしております!

「くだもの宝石箱ふくしま市」を代表するくだもの
の一つ「リンゴ」を使用したスイーツコンテストを実施
します。受賞したスイーツを、福島市の新たなご当地
メニューとして幅広くPRすることで、地域の活性化を
目指します。ぜひご応募ください。

募集期間

平成26年**10月17日(金)まで(必着)**

応募資格 (居住地は問いません)

プロ部門 福島市を愛する、料理や菓子づくりを仕事とする方

一般・学生部門 福島市を愛する一般・学生の方

使用する食材

福島市産リンゴをメインで使用



応募方法

所定の応募用紙に必要事項を明記の上、作品の写真(計2枚)を添付し、農業振興課まで持参または郵送で

※応募用紙はチラシとともに配布するほか、市ホームページから取得可

審査方法

- 一次審査：10月23日(木) ※書類選考
- 二次審査：11月29日(土) ※実技審査
【会場/桜の聖母短期大学(福島市花園町3-6)】

各賞

- グランプリ：賞金10万円、
東京有名ホテル1泊2食ペアご招待
※各部門1人、計2人
- 準グランプリ：賞金5万円 ※各部門1人、計2人
- 他 金賞、アイデア賞、市民賞

応募・問い合わせ

〒960-8601 福島市五老内町3-1
農業振興課内「ふくしまスイーツコンテスト2014」係
☎024-525-3727 FAX 024-533-2725
メールアドレス noushin@mail.city.fukushima.fukushima.jp

たんさんの
応募お待ちします!



審査員

◆(一社)料理ボランティアの会



なかむら かつひろ
中村 勝宏さん
(日本ホテル(株) 統括名誉総料理長)



たなか けんいちろう
田中 健一郎さん
(帝国ホテル 専務執行役員 総料理長)



いしだ ひでお
石田 日出男さん
(ホテル メトロポリタンエドモント
調理部長 総料理長)



もちつき かんじろう
望月 完次郎さん
(帝国ホテル 調理部次長
兼 パストリー課長)

ないとう たけし
内藤 武志さん
(ザ・プリンス・パークタワー東京
兼 東京プリンスホテル製菓製パン料理長)

ふたがみ ともみ
二上 友美さん
(学校法人 古屋学園 専門学校
二葉製菓学校 教員)

◆福島市在住のシェフ・パティシエ



かんの きよじ
菅野 喜代治さん
(レストラン ミュゼ・ドゥ・カナール
オーナーシェフ)



さいとう りょういち
斎藤 隆一さん
(福島県洋菓子協会 専務理事
尚匠匠 清泉堂 専務取締役)

◆一般審査員 福島市民3人(公募)

CONTENTS

2 特集
世界を視野に未来を拓く
～復興をけん引する福島の製造業～
**福島製SLを完成させた
貴重な技術**

6 「ホテルの里」を地域で作り守る
一 福島市上烏渡地区の取り組み一
闇を彩る光の乱舞

8 インフォメーション
●ふくしまスイーツコンテスト
2014

表紙紹介



「枝いっぱい、 たわわに実ったリンゴ」

これから旬を迎える福島市のリンゴは、
太陽の光をたっぷり浴びて、とても甘く、
蜜がいっぱいで濃厚な味わいになります。
たわわに実った果実は赤い宝石のよう
です。そのまま食べてもおいしいですが、
今年はリンゴを使ったスイーツコンテスト
を開催します。楽しみが広がりますね。

市民フォト・ふくしま夢通信

平成26年10月1日 発行 No.20 2014年 秋号

http://www.city.fukushima.fukushima.jp/

編集
発行

福島市役所 広報広聴課

〒960-8601 福島市五老内町3-1
☎024-525-3710 FAX024-536-9828
E-mail : kouhou@mail.city.fukushima.fukushima.jp

ホームページもご覧ください

福島市

検索

クリック

YouTube

チャンネル へ ふくしまチャンネル

twitter

アカウント へ fukushimacity

Facebook

アカウント へ 福島市