



プロ部門入賞作品



La fuite du temps(移ろい)



大泉 千尋さん

(ホテルメトロポリタン仙台/仙台市)

入賞者コメント

紅玉とふじ、2種のリンゴの味わいが引き立つよう工夫しました。カトルエビスとカラメルで大人の味わいに仕上げました。リンゴプレザーブを味わいのアクセントにしました。



林檎のスパークリングヴェリーヌ



味戸 清晃さん

(エルティフードサービス/福島市)

入賞者コメント

エスプーマのピリッと感じる舌触りの驚きと、シャキッと残るリンゴの食感に、ローズマリーの風味とカルヴァドスの奥深さが絶妙にマッチした一品です。



キャラメル風味のアップルスフレ



村松 康伸さん

(郡山ビューホテル/郡山市)



クレーム ポンム



寺山つかささん

(ホテルハマツ/郡山市)



一般・学生部門入賞作品



お花畑のほほ笑みリンゴタルト



根本 由希子さん

(一般/郡山市)

入賞者コメント

私は福島市の花見山、菜の花畑、梨園のバラ畑などが大好きです。真っ赤なリンゴと黄色のサツマイモで、そんなお花畑の美しさを再現しました。みんなで分け合えば、優しい甘さにほほ笑みが広がるタルトです。



黄色のしあわせりんごパイ



大竹 茉央さん

(福島東稜高校3年生/福島市)

入賞者コメント

リンゴ甘煮と甘酸っぱさと食感、クリームของ サッパリした味との相性が良く、クルミキャラメルのほろ苦さがアクセントになります。パイと合わせて3つの食感を楽しめます。



ふわっとろっ シャキっと リンゴのペニエ



茂呂 夏子さん

(国際テクニカル調理師専門学校2年生/栃木市)



3種リンゴコンポートのクッキーサンド ふわふわムースと共に



丹野 恵子さん

(一般/福島市)

ふくしまスイーツコンテスト2014
入賞8作品が決定しました



▲前列(入賞者)左から、寺山つかさ・村松康伸・味戸清晃・大泉千尋・小林市長をはさんで、根本由希子・大竹茉央・茂呂夏子・丹野恵子後列(審査員等)左から、齋藤隆一【福島県洋菓子協会専務理事・(有)菓匠清泉堂 専務取締役】菅野喜代治【レストラン ミュゼ・ドウ・カナル オーナーシェフ】望月完次郎【帝国ホテル 調理部次長兼ベストリー課長】二上友美【学校法人古屋学園 専門学校 二葉製菓学校教員】田中健一郎【帝国ホテル 専務執行役員 総料理長】中村勝宏【日本ホテル(株) 統括名誉総料理長】石田日出男【ホテルメトロポリタンエドモント 調理部長 総料理長】内藤志武【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】渡辺幸裕【一般社団法人料理ボランティアの会 理事・事務局】※敬称略

福島市では、「くだもの宝石箱ふくしま市」の新たな魅力創出のため、「ふくしまスイーツコンテスト2014」を開催しました。福島市の代表的なくだものひとつ「リンゴ」を使ったスイーツをテーマとし、全国から164人の応募をいただきました。

今年「モモ」をテーマに開催する予定です。問/農業振興課 ☎525-3727