

2022尾道おやつコンテスト 審査結果一覧

【グランプリ】・【バイヤーイチ押し賞】(W受賞)

八朔と桜あんのパイ		店名	谷原菓子店 (尾道市久保2丁目)
主な尾道産食材	八朔、尾道はちみつ	税込価格	420円
<p>作品のアピールポイント</p> <p>塩味のあるパイ生地に桜あんを混ぜ込んだアーモンドクリームの甘さと、八朔の酸味、苦味がバランス良いお菓子になっています。</p>			

【準グランプリ】

もっとはっさくピザ		店名	ピザカフェつばさ (尾道市因島土生町)
主な尾道産食材	八朔	税込価格	2,400円
<p>作品のアピールポイント</p> <p>私が思う尾道のイメージは「自転車/ねこ」。</p> <p>はっさくの輪切りを車輪に見立て、はっさくの皮でねこ型を抜き、自転車とねこにあまい(優しい)尾道。</p> <p>はっさくの輪切りも花に見えるよう工夫しました。(因島は除虫菊も有名です。)</p>			

【準グランプリ】

ウィークエンド・アグリユーム		店名	10月のさくら (尾道市土堂2丁目)
主な尾道産食材	八朔、レモン	税込価格	1カット380円 ホール2,300円
<p>作品のアピールポイント</p> <p>「アグリユーム」とは柑橘系を指すフランス語。本来「ウィークエンド・シトロン」(週末に大切な人と食べるお菓子)という有名なレモンのお菓子の尾道版です。八朔のピールと、果肉、そしてレモンの果汁をたっぷり使った八朔レモンケーキです。</p> <p>カットはフードロスの観点から、端も落とさずカットしたものも含んでみました。端が好きな方にも、よりレモンの酸味が効いたアイシング多めの一切れが当たると嬉しい一切れになると思います。</p>			

【八朔ゆかりの会 会長賞】

おのみち柑橘畑のはっさくカードチーズケーキ		店名	ファームデザインズキッズ (尾道市高須町)
主な尾道産食材	八朔、レモン	税込価格	518円
<p>作品のアピールポイント</p> <p>尾道産のはっさく果汁とピールで生地を作り、尾道産レモン果汁で丁度よいバランスの味に。</p> <p>生地の中にポピーシードで食感にアクセントを付け、濃厚なのにさっぱりと。『また食べたくなる』チーズケーキに仕上がりました。</p> <p>尾道の柑橘畑をイメージしてピスタチオで山々のグリーンをプラスしています。</p> <p>ソースは、北海道産バターを使用し、はっさくカードで甘酸っぱく贅沢な一品です。</p>			

【Wink賞】

八朔、レモン、カルダモン jam+塩麴クッキー		店名	季節のジャムと日々のおやつ [cosakuû コサクウ] (尾道市向東町)
主な尾道産食材	八朔、レモン	税込価格	1,296円

作品のアピールポイント

ほろ苦さのある八朔と爽やかでジューシーなレモン、きび砂糖のやわらかな甘み、スーッとした香りのカルダモンスパイスが加わったマーマレードです。瓶の中のフォルムも美しくみえるよう、皮刻みなど工夫しすべて手作業で仕立てています。

合わせた自家製塩麴を使ったクッキーは、サクサクとした素朴な味わい。くぼみにマーマレードをのせて一緒にどうぞ。

マーマレードは、お湯や炭酸水で割ってドリンクにしたり、ヨーグルトに合わせて、おやつとしてもオススメです。

