

# 2021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】

～レモンの島から届ける～ “香るティラミス”		店名	島ごころ SETODA
主な尾道産食材	レモン	税込価格	750円

国産レモン有数の産地「レモンの島」生口島から、レモンで笑顔になる人を増やしたいという思いからレモンを尾道産食材として選びました。

スイーツとしてティラミスを選んだ理由は、レシピをイタリアのアマルフィでレストランを経営しているジュリアーノシェフから教わり、レモンの産地同士で食を通して交流を続けていきたいという思いから選んだものです。

今回は、レモン本来の香りが届くように、レモン果皮をすりおろしたものをふんだんに素材に盛り込んだのが特徴です。

- ①サボイアルド…レモン果皮をすりおろしたものを練り込みました
- ②シロップ……レモン果汁とレモン果皮をすりおろしたものを両方使っています
- ③レモンコンフィ……レモン果皮のジャム(レモン果皮の食感を楽しめます)
- ④ティラミスクリーム…レモンの果皮を取り除いて果肉のみを搾ったレモン果汁入り
- ⑤トッピング……はちみつ漬けのスライスレモン
- ⑥レモンシュガー……レモン果皮をすりおろしたものと砂糖を混ぜて固めて粉碎しました

ちなみに、ティラミスの語源は「私を元気にして」だそうです。



## 【準グランプリ】

尾道産いちごとトマトのチーズテリーヌ		店名	10月のさくら
主な尾道産食材	いちご、トマト、レモン	税込価格	230円

今流行りのチーズテリーヌを、尾道産の苺とトマトを使ったコンフィチュールの中に入れて、じっくり低温で焼き上げた濃厚なチーズケーキです。

お取り寄せ商品で、チーズテリーヌがよく出てきているので、今回挑戦してみました。濃厚なチーズケーキなので、苺は味が引き立つし、トマトは違和感なく味になじんでいると感じます。

1個からでも取り寄せは可能ですが、送料の事を考え、5個入りのセットを箱入りでもご用意出来ます。5個入りは化粧箱で1,200円(税込)になります。



## 【準グランプリ】

バターサンド（尾道産いちじく&いちご&ネーブル）		店名	10月のさくら
主な尾道産食材	いちじく、いちご、ネーブル	税込価格	1個180円
<p>お取り寄せの定番、レーズンバターサンドの尾道版です。いちじく、ネーブル、苺の3種類の味をご用意しました。</p> <p>各1個ずつ3個セットで、540円（税込）もご用意できます。</p> <p>クッキー生地は世羅産たまごを使ってしっとり、中のバターにもそれぞれの素材の味が活きるように作成しました。</p> <p>ポイントはかわいい猫型になっているという事。より、尾道感が出ればと、かわいらしさもプラスしました。</p>			



## 【Wink賞】

ONOMICHI 香るクッキー缶		店名	10月のさくら
主な尾道産食材	いちじく、はっさく、ネーブル、レモン	税込価格	1,350円
<p>以前からクッキー缶をいつか作りたいなと何年も思い続けていましたが、この度おやつコンテストも10年という事で何とかここで完成させたいと思い制作しました。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①「はっさくと杏子のクッキーサンド」</li> <li>②「猫ちゃんのアイシングクッキー」</li> <li>③「魚のアイシングクッキー」</li> <li>④「ネーブルのロッシェココ」</li> <li>⑤「ぐるぐるクッキー」</li> <li>⑥「レモンのネージュ」</li> <li>⑦「ガレット」</li> <li>⑧「苺のマカロン（クリームなし）」</li> <li>⑨「国産大豆といちじくのクッキー」</li> <li>⑩「国産大豆のレモンのクッキー」</li> </ol> <p>以上10品を一缶に詰めたクッキー缶です。</p> <p>特におススメは国産の大豆を使ったいちじくやレモンの、大豆クッキーです。</p> <p>一つずつ摘まんで、ゆったりとおうち時間を満喫していただきたいと思います。</p>			

