



【グランプリ】

尾道産苺のマドレーヌ		店名	10月のさくら
主な尾道産食材	尾道産苺、レモン	税込価格	1個 250円
<p>尾道産の苺ジャムを中に入れ、表面を尾道産レモンとフランス産の木苺ピューレでコーティングしました。国産の小麦とシンプルな配合で、安心安全なお菓子を目指しています。店頭でも12月から試験的に販売し始めましたが、手に取って頂く機会が高いので、目を引く商品になっているかと思えます。</p> <p>尾道は、レモンスイーツは多く見かけるけれど、苺も生産されているので、是非それも認知してほしいと思います。尾道にはおいしい苺を作られている農家さんが多く居られます。</p> <p>見栄えの良さから、プレゼントにも適しているし、夏場は冷やして食べてもおいしいと思います。</p> <p>ギフトは人とのつながりを前提としたもの。この尾道産苺のマドレーヌは、自分へのご褒美はもちろん、人にもあげたくなるようなスイーツだと思います。</p>			
			

【準グランプリ】

瀬戸田レモン香るサンシャインマドレーヌ		店名	島ごころ
主な尾道産食材	レモン	税込価格	350円
<p>「太陽が恋するマドレーヌ」 太陽のように、人々をキラキラ輝く笑顔にしたい。瀬戸田レモンを世界に届けたい。この言葉は瀬戸田の人々、私達の合言葉です。</p> <p>瀬戸田レモンプロジェクトを立ち上げ、瀬戸田にある小学校、中学校、高等学校の児童、生徒と島ごころが手を組み、生まれたのが、このマドレーヌです。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 小学校がパッケージを考える。 ② 中学校がレシピ開発する。 ③ 高等学校がコンセプトやキャッチコピーを考える。 ④ 島ごころが商品化して販売する。 <p>瀬戸田の子ども達と一緒に作り上げた作品です。是非、子ども達の想い、大人達・地域の想いを届けたいと思います。</p>			
			

【準グランプリ・女子イチ押し賞】

桜もち天	店名	桂馬商店	
主な尾道産食材	もち米	価格	230円（税抜き）
<p>春、尾道の桜に寄せて桂馬流の桜もち（関西風道明寺桜もち）仕立てです。</p> <p>瀬戸内の 鱧（はも）・ぐちなどの自家製お魚すり身に、ほんのりと桜色に蒸した尾道産もち米を練り込みました。もち米のもっちりとした食感と、お魚すり身のプリっとした弾力で、独特の食感と美味しさをお楽しみいただけます。</p> <p>お魚のタンパク質と、もち米で、栄養たっぷりのおやつです。ベースになるお魚すり身は、無添加の自家製すり身を使用しています。</p> <p>店舗向かいのイートインスペースにあるオーブントースターで焼いて食べると、表面は香ばしくと、中はふっくら！さらに美味しくお召し上がりいただけます。</p>			
			

【Wink 賞】

尾道産苺とレモンのマカロン	店名	10月のさくら	
主な尾道産食材	尾道産苺、レモン	税込価格	1個 200円
<p>尾道産の苺で作ったジャムを使用したクリームを、中にサンドした「苺のマカロン」。</p> <p>尾道産レモンをジャムにして、酸味を活かした「尾道レモンのマカロン」。</p> <p>マカロンは近年、高級な洋菓子のイメージもあり、自分へのご褒美や、大切な方へのプレゼントにもよく使われているようです。当店でも、大人女子の映えスイーツとして、よく購入されているようです。</p> <p>コロんとした見た目のかわいさからも、プレゼントする方も、うれしいスイーツになっていると思います。</p> <p>こちらのお菓子も同様、尾道レモンと同じように、尾道の苺も素晴らしいことをアピールしています。</p>			
			