

2018 尾道スイーツ コンテストplus

ONOMICHI SWEETS CONTEST

テーマは
尾道の食材を使った

おやつ

「尾道スイーツコンテスト」とは？

「尾道スローフードまちづくり推進協議会」が主催するコンテストです。豊富な柑橘類、イチジクやブドウなど、尾道が誇る特産物をテーマに毎年コンテストを開催しています。

2018 尾道スイーツコンテストplus 参加店舗

ゆういちのパン屋 Mush

尾道市高須町5633-2 TEL. 0848-46-1782
☎7:00~18:00 ☑月曜日(祝日の場合は営業) ☑4台

株式会社 香木堂 (取扱店舗：河野園芸)

尾道市御調町丸門679-1 TEL. 0848-78-0108
☎9:00~17:00 ☑1月~5月は無休 ☑20台

イトク食品 株式会社 (取扱店舗：尾道ええもんや)

尾道市十四日元町4-2 TEL. 0848-20-8081
☎10:00~18:00 ☑不定休 ☑なし

Yama-sora PERCH CAFE ヤマソラ パーチ カフェ

尾道市原田町梶山田66 原田芸術文化交流館やまそら1階カフェ
TEL. 0848-51-6700 ☎10:00~16:00
☑月・火曜日(不定休あり) ☑30台

株式会社 カタオカ (取扱店舗：尾道ええもんや)

尾道市十四日元町4-2 TEL. 0848-44-4908
☎10:00~18:00 ☑不定休 ☑なし

10月のさくら

尾道市土堂二丁目3-23 TEL. 0848-38-7562
☎10:00~18:00 ☑月・火曜日(祝日の場合は営業) ☑なし

桂馬商店

尾道市土堂一丁目9-3 TEL. 0848-25-2490
☎9:00~18:00 ☑木曜日 ☑15台

「尾道スローフードまちづくり推進協議会」とは？

尾道スローフードまちづくり推進協議会は、食を通して尾道の魅力を発見し、かけがえのない財産である自然環境や食文化を守り、継承し、自然と調和する住みやすいまちづくりに取り組んでいます。

いちごかりんとう
250円 株式会社香木堂



尾道産の瑞々しい「いちご」をふんだんに使い、いちご本来の風味と色味を失わないよう製造しています。生のいちごを感じられる「いちごかりんとう」に仕上げました。

りゅうちゃんの
ジャムロール
194円 10月のさくら



尾道産のいちごを使い、世羅産たまご、国産の小麦粉、てん菜糖、牛乳、バターのみで作ったシンプルな生地に、てん菜糖で作ったいちごジャムを巻いて食べやすく仕上げました。

尾道 桂馬の
煮たまご天
420円 桂馬商店



尾道のグチのすり身で、一晚お出汁につけた自家製の煮たまごをやさしく包みました。とろんと濃厚な煮たまご、プリッとしたお魚すり身の食感と旨味が美味しい逸品!

シュードーム
200円 ゆういちのパン屋 Mush



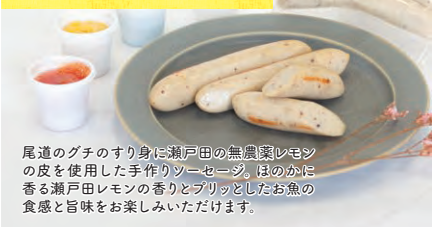
クワッサン生地で包み込んだ新しいシュークリームです。尾道産卵を使用したたっぷりのカスタードクリームと、生地のサクサク食感のハーモニーをお楽しみください。

国産ジンジャーシロップ瀬戸内レモン
1,728円 イトク食品株式会社



尾道産生薬から抽出したエキスをベースに、瀬戸内産レモンの果汁と、北海道産ビートグラニュー糖を合わせ、生姜の辛味を生かし酸味と甘味のバランスのとれた味わいに仕上げました。

おのみちサルシッチャ
瀬戸内レモン
518円 桂馬商店



尾道のグチのすり身に瀬戸田の無農薬レモンの皮を使用した手作りソーセージ。ほのかに香る瀬戸田レモンの香りとプリッとしたお魚の食感と旨味をお楽しみいただけます。

尾道 かまぼこ屋の
お魚ころっけ
210円 桂馬商店



尾道のグチのすり身に、とうもろこし、たまねぎを入れ、パン粉を付けてコロッケ風に仕上げました。オーブンで温めると一層美味しく召し上がれます。

2018 ONOMICHI SWEETS CONTEST 尾道スイーツコンテスト plus

第7回を迎えたお菓子の祭典。今回は尾道産食材を使った「おやつ」がテーマです。例年にもまして、趣向を凝らした各店の自信作をどうぞご賞味あれ!

第7回の今回は地産地消による安全安心、健康増進による食育を意識して、子どもたちに食べさせたい「おやつ」がテーマでした。審査会では、尾道市民による一般審査と、パティシエらプロの審査の2つが行われ、グランプリ1点、準グランプリ2点などを決めました。市内の菓子店などを中心に12点の応募があり、一般審査では、子ども5人を含む21人が、プロ審査では7人が審査しました。

2018 ONOMICHI SWEETS CONTEST
グランプリ

じゃこチョコ (ホワイト×レモン)
ミルク×ネーブル
540円 株式会社カタオカ

魚嫌いが美味しく食べれるスイーツをコンセプトに、瀬戸内海産のちりめんチョコを混ぜ合わせ、そこに尾道産のレモンピールとネーブルピールを加えることによって甘じょっぱさとピールの香りがちょこっと癖になるおやつです。

桂馬流
お魚すり身のお好み焼き
210円 桂馬商店

尾道のグチのすり身でお好み焼きの具材をまどめました。尾道向島産わけぎ、自家製の地えび粉未入り。化学調味料・保存料無添加で、お魚の栄養を手軽に取れます。



2018 ONOMICHI SWEETS CONTEST
準グランプリ

なおちゃんの
レモンマフィン
173円/個包装194円
10月のさくら

尾道産のレモンを使って、世羅産たまご、国産の小麦粉、てん菜糖、そして圧縮一番搾りの菜種油とヨーグルトを使い、ドーナツ風なマフィンを作りました。焼きたてはふわふわで、時間を置くと、食感はしっとりして自ます。



2018 ONOMICHI SWEETS CONTEST
ちゅぴCOMのおみこ賞
ママたちが選んだ

米粉のピアディーナ (イタリア風サンドイッチ)
480円 Yama-sora PERCH CAFE

米粉と豆乳で作ったしっとりモチモチの薄焼きパンケーキに、原産の彩り豊かな葉野菜、クリームチーズ、無塩せきウインナー、ゆで卵を挟んでいます。原産いちじくを使ったドレッシングが隠し味。



2018 ONOMICHI SWEETS CONTEST
Wink賞

安納芋ホクホク 焼きいも天
(11月~5月上旬の限定販売)
226円 桂馬商店

尾道の契約農家さんで育てていた自家栽培の安納芋。じっくり低温で焼き、ホクホク甘い焼き芋を作り、尾道のお魚すり身に練り込んだ「お魚さつま」。

