

スイーツコンテスト<プロ部門>1次審査通過商品(10商品)

	出品者	商品名	写真
1	甘恋浪漫 (有限会社 吉正) (伊東市)	<p>甘恋浪漫 Soy & Milk Spred 緑茶 和紅茶</p> <p>創業明治15年の豆腐屋が頑なに守り続けていること。それは「その日の朝、作りたて」。豆腐屋だからこそできる、絞りたての豆乳を使い、保存料、添加物を使わず、先代から引き継がれた大切な想いを引き継ぎ、豆乳の更なる可能性を追求し、生み出された「Soy & Milk Spred」。「美的健康甘物」というブランドコンセプトそのままに、安心、安全、新鮮、健康、そして代々続く想いをこの瓶に詰め込んだスプレッドです。</p>	 <p>「茶どころ静岡」新たな甘美の世界。</p> <p>静岡茶&チョコレート GREEN TEA & CHOCOLATE 静岡和紅茶&チョコレート TEA & CHOCOLATE</p> <p>偉大な歴史をもつ豆腐屋から水の打輪が、静岡は数々の特産品がございます。お楽しみものその、甘恋浪漫「soy & milk spread」は静岡のお茶の旨味を多くの方にご堪能いただけるよう生み出した商品です。独自の名産品「てん菜」七洲産産抹茶を独自のブレンドで配合、何れも良い旨味と濃厚な風味を生み出しました。抹茶と同じ「やさしい」の味を使った、静岡産の「和紅茶」をストリートで飲んでも程よい甘さの優しい味。フランス産の高級チョコレート「カカオ」のよさを生み出し、「茶どころ静岡」の魅力を最大限に引き出した商品です。世界観で表現いたしました。発祥大豆「フクユタカ」の無調整豆乳をベースに高純度材料で作った上げ、美的健康甘物。クラッカーに塗って「より贅沢なタイム」のおもてなし、朝食にトーストと一緒に、牛乳と混ぜてフケとして、甘恋浪漫「soy & milk spread」を味わってください。</p> <p>伊豆の抹茶「てん菜」七洲産産抹茶ブレンド 浜みの少な〜静岡産のよさを最大限に引き出した「和紅茶」</p> <p>発祥大豆「フクユタカ」の無調整豆乳 カカオ豆から抽出されたフランス産のカカオバター</p> <p>PREMIUM SWEET EMOTION 長社長 王崎 甘恋浪漫 〒114-0006 静岡県伊東市松原 779-20 http://amakoi-roman.jp phone 0557-52-4282 info@amakoi-roman.jp</p>
2	有限会社 丸玉園 (焼津市)	<p>静岡抹茶と日本酒「磯自慢」のテリーヌショコラ</p> <p>静岡抹茶と日本酒のマリアージュ。 抹茶のコクと焼津の銘酒「磯自慢」のフルーティーな香りをお楽しみいただける滑らかな口どけの贅沢ショコラ。 添えられた抹茶をかければさらに濃厚な味わいに。香料、保存料、着色料不使用。小麦粉も使用していないグルテンフリーのテリーヌショコラ。 静岡抹茶と日本酒が互いに良さを引き立て合い、最大限に美味しく感じることでできるバランスを追求しました。</p>	

<p>3</p>	<p>富士スピードウェイホテル (駿東郡小山町)</p>	<p><u>静岡県産抹茶と波乗りレモンのプーシェショコラ</u></p> <p>静岡県産抹茶と波乗りレモンをメインに据えたプーシェショコラです。</p> <p>耕作放棄地の茶樹を一度炭にして、それを肥料にして作られたこのレモンはまさに同じ畑で作られた「茶」と「レモン」であり最高の組み合わせで素晴らしいストーリーだと思い今回使用しました。</p> <p>構成は抹茶のガナッシュにレモンを丸ごと煮たジャム、煎った茶葉を使用したクラックランのシンプルな構成にして素材をわかりやすく感じて頂きたいと思い作りました。</p>	
<p>4</p>	<p>富士スピードウェイホテル (駿東郡小山町)</p>	<p><u>Tous de Shizuoka</u></p> <p>静岡県産の抹茶、レモン、三ケ日みかんを使用しムース、メレンゲ、ジュレ、コンフィチュール、ビスキュイと様々な加工をして素材を最大限に生かし、一般の方には初めての新しい味覚を感じて頂ける一品となっております。</p> <p>また、レモンは「波乗りレモン」という茶の耕作放棄地を再活用して作られたレモンを使用しており、「茶」の土壌で作られたレモンは口の中で静岡県産の抹茶と合わさり最高のマリアージュを演出してくれます。</p>	

5	富士スピードウェイホテル (駿東郡小山町)	<p>オール</p> <p>静岡県産丸七製茶の「焙じ茶」と、静岡県産金柑「こん太」を使用したケーキです。</p> <p>ムースには焙じ茶とホワイトチョコレートを合わせ、センターにはタイム、バニラ、レモンでコンポートした金柑をジュレにして使用しました。</p> <p>食感として土台はタルトにし、和の要素を取り入れた黒豆入りのダイヤモンドになっています。</p> <p>金柑の金と、焙じ茶の黄土色のイメージからフランス語で金という意味のオールと名前をつけました。</p>	
6	お茶の実の雪うさぎ工房(五十右園) (掛川市)	<p>五十 (ごじゅう)</p> <p>抹茶をメインに柚子を合わせました。共になめらかなムースになるように仕上げました。ただ苦いだけではなく、抹茶本来のあおい香りや渋味、うまみを表現できるよう配合し、柚子の爽やかさを合わせました。味と食感のアクセントにプラリネショコラのフィヤンティーヌを底に入れました。黒蜜をかけることにより抹茶がより引き立ちます。</p> <p>1年を通してどの季節にも五感で感じながら食べていただけるよう工夫しました。</p>	

7	Cafe&Restaurant LENRI (浜松市)	<p><u>CHA シュラン</u></p> <p>長谷川製茶さんの抹茶を使用した、メレンゲでバシュラン仕立てに、角をいかして上下を入れ替えることで立体的に見せ、抹茶クリーム、自社農園のエディブルフラワー、苺を添えて春の装いに。 写りこみのコントラストで、幻想的な世界観を演出。</p>	
8	フレジュス (藤枝市)	<p><u>藤枝抹茶と本柚子のパイ</u></p> <p>抹茶風味のアーモンドクリームに、本柚子を丸ごと使った自家製のジャムを忍ばせた和製パイです。お茶は色鮮やかで香り高く、コクのある地元藤枝産の抹茶を使用しました。またサクサクとしたパイ菓子は当店の看板商品で、様々な食材との相性が抜群です。 抹茶の濃厚な風味と本柚子のさわやかさ、バターの香ばしい香りが三位一体となって、おいしさが口いっぱいに広がります。</p>	

<p>9</p>	<p>Grandma (沼津市)</p>	<p>抹茶オペラ</p> <p>抹茶の風味をしっかりとアピールできると思いオペラにしました。 アンビベに使う抹茶シロップでは温度に気をつけ苦味と甘味を出すようにし、飾りのマカロンには煎茶のガナッシュを使用し、またアポロン像の金箔の代わりに、お茶の花をイメージした5枚花を飾り付け全体でお茶を感じて頂きたいと思いました。 そして、プチガトーだけではなく、静岡のお茶を知って頂きたいと思いお土産にもちょうどよいプチフルも作りました。</p>	
<p>10</p>	<p>株式会社 シードコーポレーション (静岡市)</p>	<p>静岡県産抹茶のタルト・オ・シブースト</p> <p>タルト生地、アパレイユ、ビスキュイ、シブーストクリーム全てに静岡県産抹茶を使用し、抹茶を色々な食感、味わいで楽しめるお菓子になっております。 間に忍ばせた自家製あんこが抹茶の味わいをより引き立て、シブーストクリームの表面のキャラメルが全体を引き締めます。</p>	