

2023尾道おやつコンテスト 審査結果一覧

【グランプリ】・【Wink賞】(W受賞)

けいまドック レモンマスカルポーネ		店名	桂馬商店 (尾道市土堂)
主な尾道産食材	レモン、向島産はちみつ	税込価格	350円
<p>作品のアピールポイント</p> <p>お魚すり身に、ドーナツ生地をつけて揚げたけいまドック。</p> <p>お子さまからご高齢の方まで幅広く人気の商品です。</p> <p>けいまドックの新シリーズとして尾道産レモンとマスカルポーネチーズを合わせたソースをかけて、ピスタチオをトッピング。</p> <p>けいまドックの甘みに、レモンとマスカルポーネの爽やかさとクリーミーなソース、ピスタチオの食感が加わった新感覚のおやつです。</p> <p>桂馬本店の揚げたてコーナーにてお作りしております。</p>			



【準グランプリ】

尾道レモンとリコッタクリームのカンノーロ		店名	フオッチェリア パッファ (尾道市向島町)
主な尾道産食材	レモン	税込価格	300円
<p>作品のアピールポイント</p> <p>『カンノーロ』とは、南イタリア・シチリア島発祥の郷土菓子です。</p> <p>マルサラ酒を練り込んだ小麦粉の生地をさっくり揚げたものに、フレッシュな『尾道産レモン』とイタリア生まれのフレッシュチーズ『リコッタチーズ』を練り合わせたクリームをたっぷり詰めた、ワンハンドで食べられる揚げ菓子です。</p> <p>イタリアでは春頃の『カルネヴァーレ(謝肉祭)』の時期に大人気のおやつです。ご注文頂いてからクリームをたっぷりお詰めします。</p>			



【バイヤーイチ押し賞】

三色レモン団子		店名	禅和庵 (尾道市西土堂町)
主な尾道産食材	レモン、豆腐	税込価格	300円
作品のアピールポイント レモンの旨みを三つの団子に閉じ込めました。 レモンを練り込んだ生地に1個目はレモンオイル、2個目はレモンソース、3個目はレモン餡とそれぞれ楽しめるお菓子になっています。			

【尾道観光協会賞】

シトラスボーロ		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	レモン、紅はっさく	税込価格	380円
作品のアピールポイント 小ぶりでキラキラしたジュエリーのようない一口サイズのクッキー。 レモンと紅はっさくのピールと果汁をふんだんに余すことなく使用しました。 ココアに負けないレモンの力強さ、さわやかに味わえるはっさくが一度に味わえます。			

【特別賞】

尾道レモンのダックワーズ		店名	10月のさくら (尾道市土堂)
主な尾道産食材	レモン	税込価格	200円
<p>作品のアピールポイント</p> <p>アーモンドの粉をたっぷり使用したダックワーズ。</p> <p>本来中にバタークリームを挟みますが、今回は大豆を加工した豆乳バターのような食材により、より体にやさしいダックワーズを作りました。</p> <p>このあっさりしたクリームに、尾道産のレモンジャムを挟んでいます。</p>			