

2015 尾道スイーツコンテスト出品作品 販売のお知らせ



グランプリ

トラディショナル レモンパイ

ゆういちのパン屋Mush

販売中

尾道市高須町 4778-2 TEL0848-46-1782

瀬戸田町のエコレモンを使用したクリームをクロワッサン生地で包み、子どもから大人まで幅広い年齢の方に喜んでもらえるパイです。

畑にできたレモンを使ってパイを作り、家族で食べる場面をイメージし、瀬戸内海の穏やかな海風をサワークリームを使用することで、レモンの酸味とサワークリームの酸味がシンクロし、穏やかな、甘酸っぱい味わいになりました。

何層も折り重なった繊細な層は、サクサクとした食感を生み出し、程よいクリームの甘さにマッチし、気分まで軽やかに！



準グランプリ

尾道レモンのミルリトン

販売中

10月のさくら

尾道市土堂 2-3-23 TEL0848-38-7562

尾道産のレモンをフランスの古典的な焼き菓子の「ミルリトン」とあわせました。

プリゼ生地で作ったサクサクの器に、尾道産レモンのコンフィチュールとてんさい糖、世羅産の濃厚な味の卵、広島産のフルーティーな日本酒も加えたアパレイユを入れて、長時間丁寧に焼き上げました。

尾道でもレモンのお菓子はたくさんありますが、尾道では見てない新しいものに挑戦したいという思いと、美味しい焼き菓子「ミルリトン」を是非尾道の方にも食べて頂きたいです。



準グランプリ

やまそら

レアチーズケーキ・尾道レモン風味

Yama-sora PERCH CAFE

販売中

尾道市原田町梶山田 66

原田芸術文化交流館やまそら 1F (旧原田中学校)

TEL 0848-51-6700

二種類のレモン風味の生地を二層にし、混ぜて食べたり、単独で食べたり、最後は底に敷き詰めたグラハムビスケットで食感や味を更に変えながら、いろいろな味を最後まで飽きずに食べていただけるように考えました。

上の黄色の層は、レモンの酸味のきいた“レモンカード”。

下の白い層は、ヨーグルトとクリームチーズをベースに、すりおろしたレモンの皮を加えた、レモンの香りの爽やかなレアチーズケーキです。

シンプルで、見た目も味も爽やかなレモンのチーズケーキを、原田町の静かな環境で、ゆっくりと味わっていただきたいと思って作りました。



Wink賞

平成 28 年 2 月 25 日
頃から販売予定

リフレッシュ！ レモン

パティスリーオクモト

尾道市瀬戸田町中野 407-29 TEL 0845-27-0353

レモンが主役になるように工夫しました。レモンは皮のまま食べて頂けるように、砂糖で煮て、タルト生地には全粒粉、さつまいもフィリングには豆乳生クリームを使い、チーズムースにはレモン汁を加え、卵やバターを使わずに体にやさしいスイーツに仕上げました。

たくさんの人にレモンの美味しさを知ってもらえたらうれしいです。





もちもちワッフル (やまなみ街道)

平成 28 年 2 月 20 日頃
から販売予定

都吹株式会社

三原市久井町下津 1126-39

<販売店>

「世羅のとうふ家」

世羅店

世羅郡世羅町

大字西上原 1100-21

TEL 0847-25-5277



「地域特産品」にこだわった「地域限定スイーツ」を企画致しました。

尾道(瀬戸田)産のレモンと世羅産の豆乳・ワインをコラボレーションしました。

瀬戸内尾道と世羅大地を結ぶ「やまなみ街道」のような地域と地域を結んだワッフルです。

もちもちとした食感の生地には「世羅大豆で搾った豆乳」を、ふわふわとしたクリームには「世羅ワイン」と「尾道レモン」を練り込んだ爽やかな豆乳風味のクリーム、さらに尾道レモンを丸ごとミンチしたジャムをサンドし、もちもち生地とふわふわクリームが一度食べたらやみつきになるワッフルです。

また、今話題の希少糖(レアシュガー)も使用しており、ヘルシーで美味しいスイーツです。

※希少糖に含まれる D-7-シクルは、食後の血糖上昇を緩やかにする働きや内臓脂肪の蓄積を抑制する作用があると言われています。

藻塩レモネード

<販売店>

販売中

有限会社 織田製菓

尾道市栗原町 5051-5

TEL 0848-21-1231

尾道ええもんや

尾道市十四日元町 4-2

TEL 0848-20-8081

瀬戸内海の温暖な気候と太陽の恵みに育まれた地元尾道市瀬戸田町産レモンで作った爽やかな風味のレモネードに、呉市蒲刈島の藻塩(海人の藻塩)を加えることで、レモンの風味が一層際立ち活かされています。

1杯分ずつにパックした粉末清涼飲料なので、水またはお湯で溶かすだけで簡単にお召し上がりいただけます。



ちーとすいー

自然派・はちみつレモンケーキ

販売中

通販サイトよりお求めください

[info@ajiba.jp]

あじば農園

尾道市瀬戸田町高根 187

瀬戸田のレモン農家が自慢の農薬を使用せず栽培したレモンの皮もジュースにたっぷり使って、ちーとすっぱいレモンケーキを作りました。素材は最高のレモンに相應しいものを厳選し、香料、保存料はもちろん、ベーキングパウダーすら使わずに完全無添加とし、とっても自然派なレモンケーキに仕上げました。



尾道レモンピール つながり

ぷちぷーる

尾道市因島中庄町 4175-6

TEL 0845-24-0480

平成 28 年 2 月 25 日
頃から販売予定

生産者の思いとパティシエの思いが詰まった「尾道レモンピール」。

素材そのものを感じていただくスイーツ。

さわやかな香りのあま

ずっぱいレモンピールは、尾道の自然豊かな島しょ部で農薬を使用せずに栽培された「レモン」を使用。

温暖な太陽の恵みと若きレモン農家さんの手間暇かけた愛情がたっぷりと注がれたレモンを使って、尾道へ嫁いできたパティシエが、技術と経験で丁寧に作り上げた「レモンピール」が完成しました。

生産者と加工者のふるさと「尾道」への思いが繋がり、また、たくさんの方につながっていくことを願って。



しまなみ焼ドーナツ レモン

有限会社 中屋本舗

販売中

(東尾道店、長江口店、新尾道駅前店、尾道福屋店、向島店)

東尾道店: 尾道市高須町東新涯 4835-3

TEL 0848-47-3070

尾道瀬戸田産レモン使用。地産地消のもと、レモン、八朔、百島イチゴ、尾道イチジク、伯方の塩を使用。瀬戸内ブランドに認定されている。5種類、おみやげに。

