

【グランプリ・Wink 賞】

1. アップルレモンケーキ	店名	島ごころSETODA	
主な尾道産食材	レモン	税込価格	2,480 円


レモンやりんご、あんずに含まれるクエン酸には、疲労回復や免疫力向上などの効果があり、「元気がでる」源になります。

地元、尾道市瀬戸田産のレモンを使ったレモンケーキと、今が旬の青森県産のりんご、あんずを使った「元気になる」スイーツは、今までになかった絶妙な組み合わせです。

自家製レモン果汁と一緒に煮込んだりんごプレザーブをレモンケーキの土台いっぱい敷き詰めて、あんずジャムでコーティングして仕上げました。

しっとりしたレモンケーキとジューシーな肉厚のりんごプレザーブがぎっしり詰まった断面には思わずつばがわいてきそう。

ずっしりとくる重さが、応援したい方への気持ちとして伝わるかもしれません。



【準グランプリ・バイヤーイチ押し賞】

尾道マカロン	店名	10月のさくら	
主な尾道産食材	いちご、みかん、いちじく、 ネーブル、ブルーベリー	税込価格	バラ各一個200円 5個入り箱入り 1,300 円

マカロンはその見た目の華やかさで、食べる人やプレゼントにも相手の喜ぶ顔を想像しながら選ばれることが多いように思います。


当店でも、マカロンは一番の人気商品です。そのマカロンを色とりどりにすることによって、見た目から元気になってもらう商品として考えました。

味は、写真左から、

- ①今川茶舗さんの抹茶と尾道産ネーブルを使用した「抹茶ネーブル」
- ②御調産のいちごを使った「河野さんの苺のマカロン」
- ③尾道のみかんをジャムにして挟んだ「尾道みかんのマカロン」
- ④チョコレートのガナッシュにいちじくのドライフルーツを混ぜた「尾道産いちじくショコラ」
- ⑤御調の河野園芸さんのブルーベリーを使った「尾道産ブルーベリーのマカロン」の、5種類です。

マカロンに尾道の食材を入れ込み、尾道を広くアピールすると共に、お土産や大切な方、元気にしたい方への贈り物としての提案が出来たらと考えました。

最後に、マカロンは小さいお子さんからご年配の方、また、最近は男女問わず様々な用途で、ご来店頂いています。そのマカロン人気にあやかって、尾道の食材が知れ渡ることを願います。



【準グランプリ】

はっさくたっぷりの太陽のクレームダンジュ	店名	参遍来	
主な尾道産食材	はっさく	税込価格	500 円
<p>クレームダンジュとは、フランス生まれのスイーツで、ふわふわの食感と口いっぱいに広がる香りが特徴の新感覚・新食感のチーズケーキで、尾道産食材のはっさくを使用し、はっさくソースで、太陽をイメージして、皆さまに明るい太陽の光を注ぐ元気がでる見た目と、ふわふわで中に丸ごとのはっさくが入っており、食べごたえもあり他の店では味わえないような1品に仕上げました。</p> <p>この一品で、はっさくのおいしさを改めて知って頂くきっかけになればと思います。</p>		