

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)

けいまドッグ レモンマスカルポーネ		店 名	桂馬蒲鉾商店 (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
作品のアピールポイント お魚すり身に、ドーナツ生地をつけて揚げたけいまドッグ。 お子さまからご高齢の方まで幅広く人気の商品です。 けいまドッグ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。 けいまドッグの甘みに、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。 桂馬本店の揚げたてコーナーにてお作りしております。			



【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	フォカッチェリア 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
作品のアピールポイント 『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。 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。 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。			



【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は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
作品のアピールポイント			
アーモンドの粉をたっぷり使用したダックワーズ。			
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。			
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。			
			