

第28回神奈川県名菓展菓子コンクール
最優秀賞、優秀賞、技術賞受賞作品のご紹介

一般名菓の部 最優秀賞 生たまご生プリン

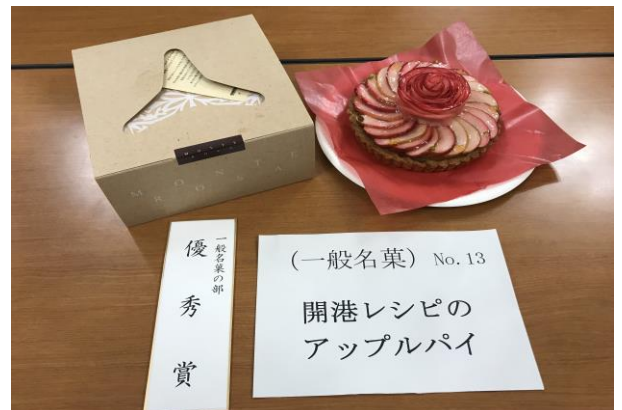
製造者 有限会社エリゼ光アンテルナショナル
代表者 六川 光
横浜市中区山手町246カーネルスコーナー 2階
電話045-621-4890
<http://www.elysee-hikaru.com/>



今までにはなかった“生プリン”。こだわり生黄卵とバニラ風味ムースとキャラメルソースを一緒にいただく口の中でプリン味となる体験をどうぞ！プリンに使用する卵はシェフが探し求め見つけた最高品質「卵」の味わい風味をダイレクトに伝える生プリン。卵黄の色。コク。深い味わいが“生プリン”の美味しさの秘密。神奈川県コトブキ農園恵壽卵（けいじゅらん）この卵に出会えたからこそ生まれたく生プリン>
○価格 4個入り:3,780円（税込）

一般名菓の部 優秀賞 開港レシピのアップルパイ

製造者 株式会社三陽物産
代表者 山本 博士
横浜市中区長者町9-155
電話045-251-8642
<http://www.3yo.co.jp/>



西洋文化が開花した横浜の歴史や文化を伝えるスイーツとして、開港当時の“文明開化の味”を再現し、開発いたしました。明治5年に著された、西洋の料理法を伝える日本最初の翻訳料理本「西洋料理通」をひもといて作られたもので、戯作者・仮名垣魯文（かながきろぶん）による、文字のみで書かれたレシピをもとに、かつての文明開化の味を感じていただける横浜の魅力に溢れる逸品といたしました。
旬の厳選した青森県・長野県産「紅玉」のみを使用しているため、10月から3月頃までの期間限定の販売です。パイ生地は、機械がない当手を想定しパティシエが手で練り上げ、バター豊かな風味が香るサクサクの食感です。旬のリンゴを煮詰めたフィリングの優しい酸味と甘みに、ユズの皮の爽やかな風味をアクセントに効かせました。デザインは、横浜市花であるバラの花びらをかたどった美しく繊細な花を表現いたしました。和と洋の魅力が融合する、新しいおいしさです。
○価格 1個:1,944円（税込）

一般名菓の部 優秀賞 ゴマ味噌香る芳醇チーズ ～山椒の辛味をピリッと利かせて～

製造者 有限会社ラメール洋菓子店

代表者 大関 博之

高座郡寒川町宮山923- 7

電話0467-74-6141

<http://www.shonan-lamer.co.jp/>



キリクリームチーズコンクールに出品するために考案した商品で、材料にもこだわりを持って製造過程は出来るだけ簡単に誰が作っても同じものをコンセプトに考えました。チーズの濃厚なコクに西京白味噌と純ねり白ゴマを加えてまるやかさをプラスして、山椒の辛味でチーズの塩味を引き立てました。更にすだち耐を使って食べた時の爽やかな酸味を演出しました。

○価格 10個入り:3,240円(税込)

一般名菓の部 技術賞 珈琲カステラ

製造者 文明堂製菓株式会社

代表者 平川 尚義

横浜市戸塚区上矢部町2125

電話045-811-0002

<http://yokohama-bunmeido.co.jp/>

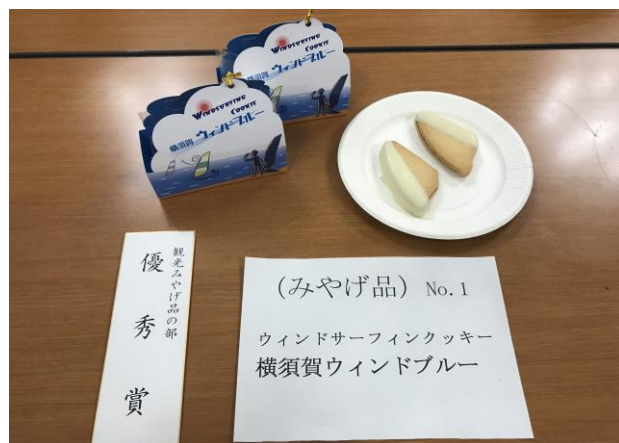


酸いも甘いも何となく分かりかける30代OLが、至福の時間に、この珈琲カステラをパクつく。疲れた体がまったりし始め、「まあいいか」って気持ちにさせる。そのような方々に、癒しをご提供することを念頭において、商品開発をしました。香料を用いることなく、原材料として用いているエチオピア・モカの特性である香りと、味わいを引き出すことに成功しました。

○価格 5スライス入り:789円(税込)

観光みやげ品の部 優秀賞 ウインドサーフィンクッキー 横須賀ウインドブルー

製造者 有限会社カシュカシュ
代表者 眞田 雅浩
横須賀市長沢 1-32-7
電話046-849-5669
<http://sweets-cachecache.net/>



地元津久井浜でウインドサーフィンワールドカップの開催が決まり、地元の飲食店、パン屋、カフェ、ケーキ屋で、この大会を応援して、その事により地域の活性化となるようにと、ご当地商品「横須賀ウインドブルー」の統一名で、カクテルや、パン、クッキーを開発しました。原材料のバターはフランス最高級バターの「イズニー」を100%使用しており、バターの芳醇な香りがいたします。卵も地元横須賀のこだわりの卵を使用して、原材料も吟味しております。また食品添加物は極力しようせず、食の安全にもこだわっております。パッケージデザインも地元在住の絵本作家すなやまえみこさんをお願いして、見た目にもかわいらしいデザインになっております。

○価格 3個入り:750円(税込)

観光みやげ品の部 技術賞 横浜三塔物語スティックケーキ

製造者 株式会社三陽物産
代表者 山本 博士
横浜市中区長者町 9-155
電話045-251-8642
<http://www.3yo.co.jp/>



お菓子を通じて横浜の魅力を伝え地域に貢献できる商品として、横浜港のシンボルである歴史的建造物「横浜三塔」をモチーフに開発しました。「横浜三塔」神奈川県庁(キング)、横浜税関(クイーン)、横浜市開港記念会館(ジャック)には、これらを一望できる3つのビューポイントを訪れると願いが叶うという伝説があり、各塔をモチーフに、外観の色に合わせた3種の味に仕上げました。ダークチョコレートを合せた香り高い生地にチョコチップをちりばめた濃厚なチョコレートケーキ、爽やかに香る果肉をそのまま練り込みしっとりとした食感のオレンジケーキ、ローストアーモンドを加え茶葉を細かく刻み込んだ深みのある味わいのアールグレイ・ナッツケーキと、自慢の3種の本格的スティックケーキです。

○価格 3種各1本入り:712円(税込)