

第29回神奈川県名菓展菓子コンクール  
最優秀賞、優秀賞、技術賞受賞作品の御紹介

## 一般名菓の部 優秀賞 はだのだっくわーず

製造者 スイーツガーデンサクララ  
代表者 吉野 大輔  
秦野市尾尻545-1  
電話0463-67-0324  
<http://sweetsgardensakulala.jp/>

秦野市には、落花生、桜、お茶等の特産品だけでなく、ブルーベリー、柑橘類、苺といった美味しい食材が溢れています。秦野市の良い食材を知ってもらいたいという思いから、地場産の素材を使ったお菓子を開発し、懸け紙のデザインにも活かしています。素晴らしい生産者に知り合える良い縁があり、一年中生産することができます。

味は、落花生、さくら、お茶の三種類あります。落花生味は、秦野産の良質なピーナッツパウダー、ピーナッツペーストを100%使用しています。さくら味は、メレンゲに秦野の桜花を使用し、桜の色や味をつけて焼き上げています。お茶味は秦野の茶園のお茶を石臼挽してできたお茶パウダーを加え、秦野の茶園の食べる緑茶に粒餡を加えた和の味わいです。

あらゆる世代の方に御利用していただくように、字体を平仮名にし、商品の丸い形からくる優しいイメージから親しみのある商品名にしました。

○価格 1個あたり:220円(税込)



## 一般名菓の部 優秀賞 市松手毬

製造者 株式会社 手毬  
代表者 御園井 裕子  
鎌倉市坂ノ下28-35  
電話0467-33-4525  
<http://www.temari.info/>

伝統的な和柄の「市松模様」を代表作の「手毬」で表現しました。2009年には、意匠登録をし、温故知新の気持ちを込めています。2020年の東京オリンピックのシンボルマークも、市松となり、新しい時代へ、そして未来へと繋いでいく作品にしたいと思っています。菓子は、一つ一つすべて手作りで品の良い甘さに仕上げられています。

中の餡には、和菓子の祖である田道間守命<sup>たじまりのみこと</sup>に因み「みかん」を使用。定番の「小倉こしあん」爽やかな「みかん餡」の二種類あります。基本的には、特別予約注文品として販売しています。

○価格 1個あたり:1,430円(税込)



## 一般名菓の部 技術賞 はだの桜KANTEN

製造者 MaySea's (M and J株式会社)  
代表者 グアルディアまゆみ  
秦野市堀西16-7  
電話0463-72-8651  
<http://mayseas.jp/>



秦野産の八重桜は全国の約8割を占めています。地元の特産品と秦野の美味しい水を使って地域で愛されるお菓子を作りたいとの思いから、はだの桜KANTENを作りました。

秦野では八重桜の塩漬けが一般的に作られ販売されていますが、当店では寒天に使うために、桜は自分達で摘み、独自の製法で漬けています。塩は梅酢に含まれる塩分だけなので、ほんのりとした塩味です。花びらの色も鮮やかです。保存料は一切使用していません。ネーミング、化粧箱も店のイメージに合わせてポップにしました。

3月から8月は店頭販売していますが、9月から2月は予約販売になります。

○価格 1個あたり297円(税込)

## 観光みやげ品の部 最優秀賞 柑橘娘

製造者 菓子工房 青い空  
代表者 本田 比佐子  
足柄上郡大井町金子1463-4  
電話0465-83-0473



青みかんには、アトピーや花粉症の改善に効果がある成分が含まれている一方で、摘果されて廃棄処分されてきました。そこで、青みかんを使ったお菓子を作りたいと思い、

素材本来の緑色を出すために改良を重ねてきました。添加物は一切使っていません。

味は青みかん羊羹(小倉こし餡、湘南ゴールド羊羹、青みかん(チョコ餡))の3種類です。

青みかんは、未熟果のため苦みと青臭さがあるため、三日間かけて糖度を徐々に上げて糖分を含ませています。青みかん羊羹(小倉こし餡)は、青みかんをシロップ煮し、3日かけて糖度を徐々に上げて糖分を含ませています。最後にシロップに青みかんの果汁を加え、皮にジューシーさを加えます。普通の餡子なのに、青みかんと一緒に食べることで「餡子の爽やかさ」を感じていただけます。

湘南ゴールドの白羊羹は、中心部に湘南ゴールドのジャムを加えました。このジャムは皮をむいた小さめの果肉を3日間かけて糖度を上げて煮て、1房ずつ分けてからグラニュー糖を加え、一気に強火で煮てジャムにします。袋付きのジャムにすることでべたつかず、美味しく仕上がりました。

青みかん(チョコ餡)にも青みかんジャムを加えてさっぱりとした味わいに仕上げました。

○価格 9個入り:1,728円(税込)

## 観光みやげ品の部 優秀賞 横濱レンガ通り

製造者 株式会社ウイッシュボン  
代表取締役 永野 健一  
横浜市金沢区福浦1-2-6  
電話045-353-7415  
<http://www.wishbon.co.jp/>

2001年新横浜駅で催事販売場所をいただいた際、「神奈川・横浜を代表するようなお菓子を作りたい」との思いで、「横濱のイメージ」＝「レンガ造りのノスタルジックな雰囲気」をコンセプトとし、レンガをイメージしたパッケージ、お土産品として食べやすい個包装のお菓子を開発、製造を始めました。

パティシエが心を込めて毎日手作業により銅鍋で炊き上げた自家製生キャラメルは「素材」「製法」「火加減」が美味しさの秘訣です。手間暇かけた自家製キャラメルに香ばしくローストしたアーモンドを絡め、特製のクッキー生地でサンドし、じっくり焼き上げました。

○価格 1箱12個入り：1,080円（税込）



## 観光みやげ品の部 優秀賞 片浦レモンの生ようかん

製造者 有限会社 伊勢屋  
代表者 大矢 雅一  
小田原市本町3-6-22  
電話065-22-3378  
<http://www.daifuku-iseya.com/>



地元の農家がつくった農産物を使って地元の製造者が上質な商品をつくり、地元の商業者が流通させる「人・もの・お金」を地域に循環させて地域を活性化させる小田原柑橘倶楽部の理念に賛同して商品開発に参加しました。

「片浦レモン部会」の農家さんが育てているレモンは、収穫時期を外して年に1度しか農薬を散布しない低農薬、ノーワックス、防カビ剤不使用の「安心、安全な国産レモン」です。

その片浦レモンのアク抜きを数回おこなったうえで、手作業で種を一つ一つ取り出し、果汁を絞り、また皮の部分を2日間かけてマーマレードにしたものが「片浦レモンの生ようかん」の材料となります。まさに小田原の恵みがぎゅっと詰まった手作りのようかんです。

○価格 1箱あたり：880円（税込）

# 観光みやげ品の部 技術賞 横須賀フィナンシェ ～横須賀黄金伝説～

製造者 横須賀シフォン  
代表者 高橋 かおる  
横須賀市佐野町5-2  
電話046-833-6817

<http://www.yokosuka-chiffon.jp/gaiyou/index.html>



幕末の横須賀黄金伝説（1869年幕府御用金を積んだ船が久里浜沖で座礁し財宝が海底に沈む）と横須賀製鉄所建設（1865年フランス人ヴェルニーが主導）を支援したフランスを組み合わせた横須賀土産を考えました。フィナンシェは金塊の意味があり、フランスの代表的な焼き菓子です。パッケージは沈没船財宝のイメージから宝箱の形にしてワクワク感を演出しました。賞味期限は40日間と保存性が高く、箱に厚みがなく軽く携帯性に優れているので、お土産として最適です。

材料は国産のバター、厳選されたアーモンドプードル、地元の卵白、北海道産の小麦粉を使用し、添加物を一切使用していないので安心して召し上がれます。100%天然由来のメープルシロップは優しい甘さを引き出します。しっとり優しい口どけのフィナンシェの決め手は、技術力と経験に裏打ちされた焦がしバターです。  
○価格 1箱18個入り：3,930円（税込）