

第30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 最優秀賞 浜ローズ

製造者 和洋菓子 うさぎや
代表者 柳 淳
横浜市港南区日野2-2-1
広地ハイツ103
電話045-843-8341
○価格 1個あたり170円（税込）



当店の地元が横浜市なので、横浜市の花「バラ」をモチーフにしました。バラを取り入れるため、岐阜県飛騨産のバラペーストを加えたあんこを使用しています。個包装をあけた時にバラの香りが立つよう、バラの花びらのように切り込みを入れ、あんこが少し見えるようにしました。通販でのご購入はホームページを御参照ください。
<https://home.tsuku2.jp/storeDetail.php?scd=0000109357>

一般名菓の部 優秀賞 秋のぬくもり ～栗とくるみと和三盆の パウンドケーキ～

製造者 株式会社 鎌倉紅谷
代表者 有井 宏太郎
鎌倉市雪ノ下1-12-4
電話0467-22-3492
○価格 1本あたり1,620円（税込）



“自然の恵みのあたたかさを伝える”をコンセプトに、秋の季節を代表する、また近年ではクリスマスケーキの定番食材となってきた栗を素材としたお菓子をと考えました。秋色に彩られた小道を散歩するようなゆっくりとした時間とほっこりとした気持ちをご家庭で楽しんでいただきたいという想いをこめて制作しました。徳島県産“阿波和三盆糖”と沖縄県産さとうきびから作られた“沖縄黒糖蜜”を使用し、マロングラッセとくるみを贅沢に練り込みました。黒糖蜜のすっきりとした甘さと和三盆糖の自然な甘さがコクとなって全体を包み込み、ラム酒風味のシロップがキレとなって引き締めます。もう一口を誘われるしっとりとした食感と素材の風味をお楽しみいただけたらと思います。
※今季は終売しております。次回販売は2023年秋を予定しております。

一般名菓の部 技術賞 さがみのひばり クッキー詰め合わせ

製造者 アンファンネージュ
代表者 笹野 和夫
相模原市緑区下九沢1744-20
電話042-763-7345
○価格 10枚入り2,700円 (税込)



生まれ育った自然豊かな地元相模原で、小さい頃から親しみのあったひばりをモチーフにひばりクッキーを作ることによって、相模原産のすばらしい食材を使って県外の方々にも広く知っていただきたいと思い、心を込めて、1つ1つ作りたと思っています。

地元の平飼い有精卵（さがみっこ）や津久井きなこ、ゆずなどを使用し、素材の味を大切にし、風味豊かに焼き上げました。

観光みやげ品の部 最優秀賞 湘南ゴールドケーキ

製造者 ERCUS合同会社
MAISON GIVREE
代表者 江森 宏之
大和市中央林間4-27-18
電話046-283-0296
○価格 1個あたり356円 (税込)



神奈川の名菓を作ることをテーマに県を代表する湘南ゴールドを選びました。

湘南ゴールドの今まで使い捨てていた皮を自社で砂糖漬けにし、果汁、果肉をすべて使って作ったバターケーキ。皮を捨てずにサイクルさせフードロス減らして、美味しい県の名菓を考えました。

しっとり柔らかい湘南ゴールド風味のバターケーキ、小田原の湘南ゴールドを使い丁寧に漬けこんだ自家製湘南ゴールドピールを入れて焼き上げ、表面にたっぷりの果汁シロップ、口溶け良い湘南ゴールドの糖衣がけでコーティング。

見ても食べても楽しいデザインも素敵な湘南ゴールドケーキ。

観光みやげ品の部 優秀賞 うめ~い のし梅

製造者 四季料理・和菓子 右京
代表者 鈴木 伸介
小田原市本町4-3-29
電話0465-23-7878
○価格 1箱あたり993円(税込)



小田原城主の北条氏が梅干しの薬効と日持ちに目をつけ、城下に梅の木を植え、梅干しづくりに力を入れたことにより、江戸時代に箱根越えの旅人が梅干しを持ち歩くようになり、名物として知られるようになりました。当店では東海道弥次さん・喜多さんシリーズのお菓子として道中の小田原宿で懐に、のし梅を忍ばせていたかも？というストーリー性を持たせました。小田原宿の名物として、のし梅を育てていきたいと思っております。小田原産の曾我梅林の梅を使用し、全工程全て手作りで製作しています。国産の笹を使用し、開封した時に甘酸っぱい梅の風味と天然笹の香りが絶妙な相性です。常温で日持ちするよう、糖度と甘酸っぱさのバランスを研究しました。

観光みやげ品の部 技術賞 船もなか

製造者 株式会社香炉庵
横浜元町香炉庵
代表者 齋藤 知也
横浜市中区元町1-40
電話045-663-8866
○価格 4袋入(1袋2玉入) 1,100円(税込)



みなと街ヨコハマと客船がイメージしやすいです。江戸時代末期の1853年7月、東京湾の入り口にあたる浦賀(神奈川)に「黒船の来航」がありました。開国、明治維新に至る歴史の大きな転換点になったとされています。今般の長期にわたるウイルス感染により今までの生活様式が大きく変わろうとしています。まさしく新時代の幕開けのようです。そんな渦中に、横浜を元気に盛り上げたい。エールを送りたい思いをもって香炉庵は「船もなか」を発売しました。「船もなか」を通して、お子様から大人までほっこりと癒される横浜みやげを代表するような和菓子として育てていきたいです。リアルな船型のお菓子に拘りました。お皿にも立つ船もなかです。お味は、求肥もちをこし餡で包むことで優しい甘さとなります。さらに一口サイズで食べやすく、手が汚れないことで小さなお子様でも食べられる大きさとなります。見て楽しい食べて喜ぶような横浜和菓子となります。一袋に2玉入り。バラ、2袋入りもあります。