

別紙 2

丹波栗スイーツコンテスト2016受賞作の概要について(プロの部)

賞	作品名	応募者名	アピールポイント	審査員長コメント
グランプリ	丹麗栗	一菓喜心 明正堂	丹波の麗しき栗を使用したどら焼きです。生地はしっとりとした口どけを大切に一枚一枚丁寧に焼きました。中には丹波大納言の粒あん・丹波栗ペースト・渋皮栗を半粒入れております。又、最後にバタークリームを足すことにより味に深みと余韻を与えます。	味のバランス。栗の活かし。どら焼きにバターを使って旨味を増した感性は秀逸。
準グランプリ	丹波クリマロ	パティスリーカフェ カタシマ丹	自家製丹波栗の渋皮煮を、2種類の風味・食感の異なる生地で、一粒丸ごと包み込んだ栗型のオリジナル焼菓子。お菓子全体の1/2を丹波栗の渋皮煮が占めるといふ、丹波栗の産地ならではの大胆な構成がポイント。バターとアーモンドのしっかりとした味わいのフィナンシェと調和した、丹波栗のほっくり感を存分に味わっていただくことができる価値ある一品。	少し甘味が勝っているが、美味しく仕上がっている。調和のとれた作品。
佳作	丹波の栗ぼっくり	Patisserie M's Passion	大きくて美味しいという丹波栗の特徴をそのまま形で表現致しました。「5日～10日の賞味期限で常温保存可能なもの」という今回のテーマの中で観光客の方々へのアプローチとして試行錯誤し熟慮致しました。丹波栗の香りをそのまま美味しくお召し上がり頂く為にフラワーバター法でフワッと焼き上げ中にはあっさり目の栗餡を入れました。丹波栗のお菓子ですが栗だけのお菓子ではありません。ショコラとけしの実等とも一緒に食べた時の食感もお楽しみください。	食感は計算通り、有効に働いている。風味の要素にあと少し工夫を。
佳作	栗菓「丹波 栗だより」	株式会社 やながわ	丹波にお越し頂いた様々なお客様が、丹波での思い出と共に、お土産に「丹波からの便り」としてお持ち帰りいただき、ご家族や親しい方との団欒の一時に花が咲くように「丹波 栗だより」と名付けました。この菓子は蜜漬けた丹波栗の蒸し栗を栗ペーストと共に包み、センターに入れました。又、生地にはオープンでこんがり焼いた丹波栗のスライスを刻んで入れています。蒸し栗の食感、ペーストの風味に加え焼き栗の香ばしさとカリっとしたアクセントも特徴です。フォルム(姿)も栗の形で焼き上げており、見た目にも味と香り、更に食感を加えた栗菓子に仕上げています。	生地、栗のペーストがうまく調和している。味もまとまっていて商品としての価値は高い。

丹波栗スイーツコンテスト2016受賞作の概要について(一般の部)

賞	作品名	応募者名	アピールポイント	審査員長コメント
グランプリ	丹波 マロンの星	松井 美佳	丹波栗のおいしさをビスキュイとクリームで最大限に生かし、ムースのゴマ風味が絶妙なバランスです。さらに、グレープフルーツの酸味と苦味がアクセントになっています。 自家製の渋皮マロンとチュイルで飾り付けました。	様々な風味、薫りが楽しめる。しかし、栗の存在感も薄れず完成度も高い作品。
準グランプリ	栗と未来のバリスタ	藤原 夢	二層のレアチーズケーキは丹波栗と山田錦をそれぞれ加えました。栗の渋皮煮は濃いコーヒーで煮詰めた手作りです。コーヒーのほのかな苦味と香りが2つのチーズケーキの良いアクセントになっています。 土台のスポンジケーキにもコーヒーを加えていて、一緒に食べることで栗の甘さがちょうど良く感じられます。 私の夢であるバリスタになるために、勉強した知識と経験をこのケーキに活かしました。	調和のとれた作品。それぞれの要素がうまく組み合わせられている。
佳作	栗のかまくらタルト	川井 咲来	栗はトッピングと中に入っているだけでなく、スポンジ、ムース、クリームにも栗が入っている所です。 栗がたくさん詰まった、かわいいドーム型のタルトに仕上げました。	栗の存在感はある。もう少し甘みをおさえては。