

## 丹波栗スイーツコンテスト2016 審査講評

### 1 プロの部

商品化を前提とした作品が多く、商品としてもレベルが高く、接戦であった。

その中でも、伝統的な和菓子にバターで旨味を加えた「丹麗栗」は秀逸。

洋風菓子の完成度は高いが、テイクアウトのしぼりもあって、驚くほどのものはなかった。

ただ、プロの作品としてもレベルは高く感心した。

### 2 一般の部

全ての菓자에研究心、熱意を感じる。

完成度も毎年高まっている。

さすがに多くの予選作品から選ばれた菓子。

実際にアマチュアとは思えない技術を発揮している。

平成 28 年 10 月 15 日

審査委員長 山内秀文  
(辻静雄料理教育研究所 研究顧問)