

スイーツコンテスト販売会

佐渡産食材をつかったスイーツレシピを募集する恒例のスイーツコンテストで、島内外から36作品の応募がありました。

今年度は、島内4業者が選考を手がけ、それぞれ「優秀作品」として商品販売されました。

販売されたのは、神蔵美希さん、笹本明莉沙さん（佐渡総合高校）の「パンプキンサンドケーキ」（旬中川製パン所がプロデュース）、小杉華澄さん、山本みずずさん（相川高校）の「さつまいもとかぼちゃの大福」（プトー・アンディカティールがプロデュース）、太田晴佳さん（Food国際調理製菓専門学校）の「あんぼdeプディング」（相川やまきホテルがプロデュース）、内山捺未さん、長谷川千夏さん（にいがた製菓・調理師専門学校えぶろん）の「佐渡の夕日りんごケーキ」（株式会社しまや本店がプロデュース）の4作品です。

地産地消フェスタの開催前に共同作業でレシピの微調整を行うなどしてこの日に臨みました。

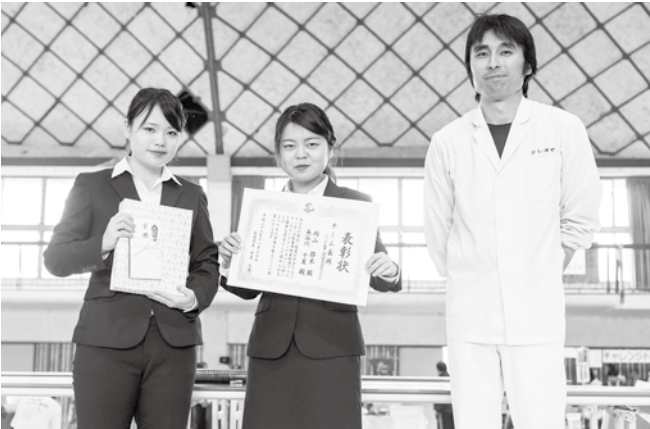
各作品約30個ずつが、販売開始から約10分で完売となりました。



小杉華澄さん、山本みずずさん（相川高校）とプトー・アンディカティール



神蔵美希さん、笹本明莉沙さん（佐渡総合高校）と旬中川製パン所



内山捺未さん、長谷川千夏さん（にいがた製菓・調理師専門学校えぶろん）と株式会社しまや本店



太田晴佳さん（Food国際調理製菓専門学校）と相川やまきホテル



その他、風間彩さん（羽茂高校）の「さつまいもと干し柿のマフィン」、石見風太さん（相川高校）の「柿マカロン」、江川翔太さん（Food国際調理製菓専門学校）の「ミルクチュロ」、古賀美月さん、星川侑希さん（にいがた製菓・調理師専門学校えぶろん）の「佐渡おけさ」の4作品が入選となりました。

※優秀作品の写真…奥から時計回りに「佐渡の夕日りんごケーキ」「あんぼdeプディング」「さつまいもとかぼちゃの大福」「パンプキンサンドケーキ」