

みかんとマロンのハーモニー♪ どうぞ召し上がれ★

最優秀 Toshi Yoroizuka 賞 サパンドノエル Sapin de Noël (クリスマスツリー)



スポンジ部分にみかんの皮を混ぜており、食べると皮の食感があり、みかんの風味が感じられます。また、スポンジのくぼみやマロンクリームの中にみかんの果肉をマリネしたジャムを入れてあります。みかんとマロンの味の調整を重ね、とても良いバランスで出来上がりました。見た目はクリスマスツリーをイメージし、子どもから大人まですべての人が笑顔で食べられる、そんなケーキです。



おたるな
太田流菜さん(和歌山県)



- ① 審査会に出品されたみかん
- ② 食味審査
- ③ 認定書授与式
- ④ コンテストに向けて最終の盛りつけ
- ⑤ 観客が見守る中のプレゼンテーション



みかんとマロンの組み合わせのスイーツは初めて食べますが、味がよく合います。上がふんわり、下がしっかりしていて、食感も良いです。

【サパンドノエル試食者の感想】

当日配布した試食会の整理券120枚は、たたく間になくなり、コンテスト後の試食会では多くの方が有田みかんを使ったケーキに舌鼓を打っていました。



試食会も大盛況！



よろいづかとしひこ
審査委員長 鎧塚俊彦氏
(Toshi Yoroizuka オーナー)

10作品の中で一番味がおいしく、変化に富んでいました。

審査委員長コメント

※販売期間・数量・価格やアレンジはお店によって異なります。詳しくは店舗へお問合せください。
産業振興課(内線271)

店名	住所	電話番号	販売開始(予定)
レピ・マルカ	箕島86-8	82-3547	12月初旬～
クスギン洋菓子店	糸我町西554-2	88-7477	12月初旬～
ケーキハウスカーポート	有田川町明王寺247-1	52-5248	12月初旬～
パティスリーエルヴェ	和歌山市中之島285-9	073-472-7388	12月初旬～
パティスリーヒロ・マルイチ	海南市日方1290	073-483-0567	12月中旬～
Toshi Yoroizuka 東京(予定)	東京都中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン1F	03-6262-3616	12月22日～25日

審査員大絶賛の「サパンドノエル」をご自宅で味わってみませんか？

最優秀作品を「ご自宅でも」★

原産地呼称管理制度 第1回みかん官能審査会 & Noël Arida Sweets Contest 2017

in イオンモール神戸南

今年で8回目を迎える、ノエル・アリダ・スイーツコンテストとみかん官能審査会を11月4日(土)に開催しました。有田みかんの魅力をさらに広めるため、今回は和歌山県を飛び出し、兵庫県神戸市で開催！官能審査会では、厳しい基準をクリアした極早生温州10品、早生温州4品のみかんと有田市みかん基準認定品として認定しました。スイーツコンテストでは、全国から応募のあった56作品のうち、書類選考を通過した10作品が出品され、12名の味のプロが厳正に審査した結果、最優秀Toshi Yoroizuka賞は太田さんの「Sapin de Noël」に決定しました。12月に商品化されますので、ぜひお召し上がりください。