広島でもみかん栽培が行われて、味の完成度を高めて挑みました。 ある組み合わせなので かんを使ったスイ した。 ンテストの雰囲気が良かったことか 今回は、 とみかんを組み合わせました。 もう一度挑戦させて キャラメルとチョコレ ツの す 場合、 いただきま 、今回は、 み



【広島県】

試

最優秀受賞者コメント

みかんの良さが際立っていて、

ツになっている。

それぞれの

バラン

電話番

82-3547

88-7477

52-5248

63-5706

073-472-7388

073-483-0567

03-5413-3650

他の作品と比べて、完成されたスイ

キラ感が上手く表現されている。

箕島86-8

糸我町西554-2

有田川町明王寺247-1

湯浅町栖原98-1

海南市日方1290

東京都港区赤坂9-7-2 東京ミッドタウン・

中やかで、

スマスのキ

コま

た前回参加させて

くか もと けん ご 桑本 健吾さん



今年は、

ちゃった☆

おハー、「その言食会で、最優秀の味が良く出ていて、甘すぎず、すご味が良く出ていて、甘すぎず、すご作品を食べた方は、「みかんの素材の作品を食べた方は、「みかんの素材の

カーポー

パティスリー エルヴュ

ヒロ・マルイチ

Γoshi Yoroizuka

ペティスリー

皮むきア

のを混ぜ、

細かく刻んだも

し煮詰

ミツムラ

詳しくは店舗へお問合せくださいお店によって異なります。 レピ・マルカ クスギン洋菓子店 ケーキハウス カンパーニュ

焼き菓子コンテス

市制60周年を記念し、 コン テス を同

有田みかんの〝お」田みかん×焼き菓子っ

上げる特産品を誕生させる

この 産業振興課 商品化する予定です 作品は今後、製造・ 販売店を募

石渡未来さん

んのコンフィチュ 上げました。

を使用し、かすため、 りとした食感と、 を思わせるように仕上げようと考え みかんの香り 焼き菓子で、 見た目から「みかん」 果肉 ローマジパン 果汁の 酸味を活 もっ すべて 5



ミカン

鎧塚さんも絶 賛☆

ル和歌

ツコ



広島県の桑本さんが、

最優秀ト

日

イヅカ賞を受賞されました。なんと、

食のプロたちによる試食審査の結果、

桑本さんは201

4年の同コンテスト

も最優秀賞を受賞され、

ンテスト20

した。

ノエル・ア

月6日

立ち見のお客様がでるほど、

トは大盛況

(Toshi Yoroizuka オーナー)

12月初旬~

12月初旬~

12月初旬~

12月初旬~

12月初旬~

12月中旬~

舗で購入することができます。ノエルが食べたいと思ったら、 最優秀作品ルミエール・マンダリン

次の店 —— 未定 詳しくはお問合せ

食べてみたいと思ったら・・

最優秀焼き菓子賞

Mikan d'or





みかんのスイーツであま~いバトル

Noël Arida Sweets Contest 2016







作品に込めた思いを語る出場者

最優秀Toshi Yoroizuka賞

コンテストを見守る大勢の観客たち

食のプロによる試食審査

当点・多・食・砂点・食・食・食・



Lumiere Mandarin NOEL ~光輝く有田みかん~

キャラメル風味のショコラと香ばしいナッツの ビスキー、そして有田みかんとのマリアージュ。 真ん中に有田みかんを凝縮し、一口食べると 有田みかんの爽やかな甘みと酸味が広がります。 飾りの部分では、鮮やかなオレンジ色でみか んを表現し、全体的にキラキラしたイメージで デコレーションを施し、大人から子どもまで楽 しめるクリスマスケーキに仕上げました。