

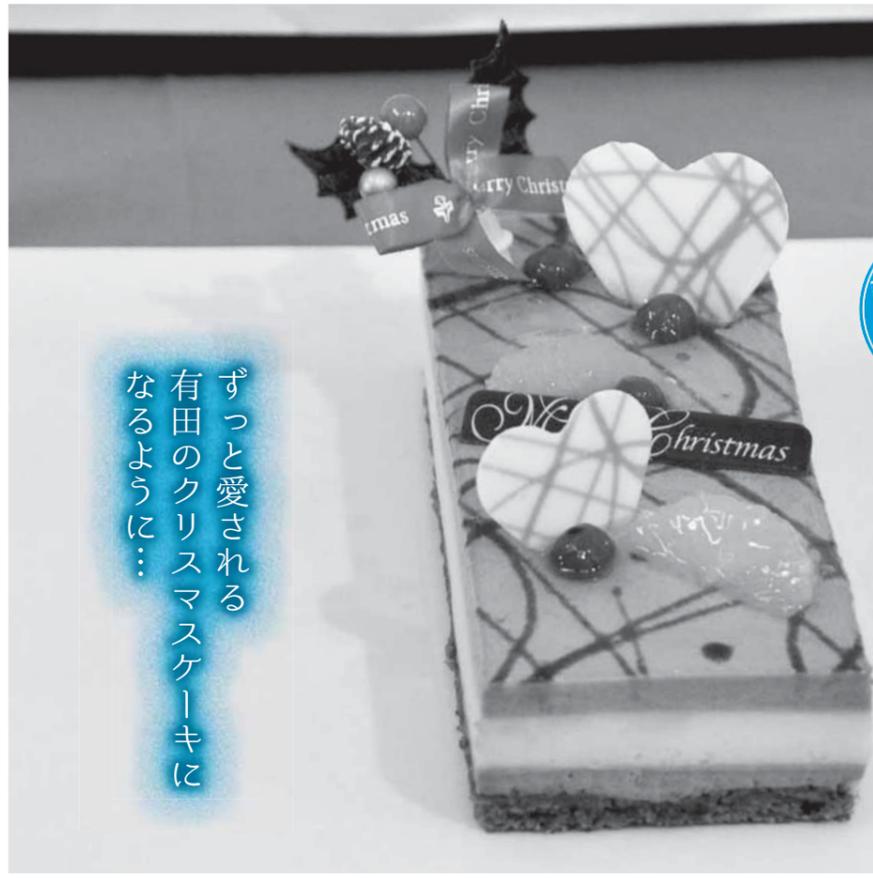


最優秀 Toshi Yoroizuka 賞を受賞した吉本多可人さん

**アムールドノエル  
アリダってどんなケーキ？**  
有田みかんの濃厚な甘み、スッキリとした酸味に上質な抹茶の苦味を加え、新たな有田みかんの魅力を引き出しました。  
たくさんみかんが入った濃厚クリームをみかんの酸味が程よいムース、みかん抹茶チョコではさみ、底にはみかんピールが入ったさっくりタックワーズを敷きました。  
みかんのオレンジ色と抹茶の緑が可愛い有田みかんの新しいクリスマスケーキです。

**作品コンセプト**  
有田みかんは小さい頃からこたつで食べていた思い出があり、どんな作品にするか考えた時に、昔の旦那さんの風景が思い浮かびました。  
抹茶を選んだのは、小さい頃母に抹茶をたててもらっていたからです。このふたつの思い出から、このケーキが生まれ、「アムールドノエルアリダ」は有田みかんのようにずっと愛されるようにと、アムール(愛)という想いを込めて名付けました。  
有田の皆さんに食べていただきたいと思っています。

最優秀賞を受賞した吉本さんにお話をききました



商品化決定!

Amour de Noël Arida  
(アムールドノエルアリダ)

ずっと愛される  
有田のクリスマスケーキになるように...

ノエルアリダスイーツコンテスト2015  
最優秀 Toshi Yoroizuka 賞受賞作品決定!!

ノエルアリダスイーツコンテスト2015が開催されました

「クリスマスといえば、有田みかんのケーキ。有田みかんのまち、有田市ではそれが定番！」  
そう言われる日をめぐして取り組んでいるスイーツコンテストも今年で6回目です。前回に引き続き、イオンモール和歌山での開催となりました。11月8日(日)コンテスト当日は約2700名の来場者があり、午前中のクイズ大会やライブイベントで会場は大盛り上がり!  
午後からのコンテストでは、全国から応募された97作品のうち、書類選考を通過した10作品の審査が行われました。出場者のプレゼ

ンテーションや、作品の見た目、商品化しやすいかなどの項目で審査され、その様子を会場のお客さんは興味深く見守っていました。  
コンテスト終了後の試食会では、皆さんそれぞれ気になるケーキを手に取り、審査員のように味わって食べていました。



Noel du Arida  
(ノエルドゥアリダ)

優秀  
Toshi Yoroizuka 賞



Arida Mille-feuille  
(アリダミルフィーユ)

有田市長特別賞

Mandarin de Italian  
(マンダリンテイタリアン)

## 鎧塚俊彦氏のコメント



審査委員長 鎧塚俊彦氏

抹茶の味の方が強いのではないかとこの見た目が、食べるとしっかりと「有田みかん」のさわやかさや甘み・酸味が良いアクセントとなっていて、非常にバランスが良く、とてもおいしいケーキです。

試食会でも大好評!



おいしそうにケーキを試食するお客さんたち

店名	住所	電話番号	販売期間(予定)
レピ・マルカ	箕島86-8	82-3547	12月12日(土)~未定
クスギン洋菓子店	糸我町西544-2	88-7477	12月1日(火)~年内
ケーキハウスカーポート	有田川町明王寺247-1	52-5248	12月1日(火)~年内
カンパニューミツムラ	湯浅町栖原98-1	63-5706	12月1日(火)~年内
パティスリーエルヴェ	和歌山市中之島285-9	073-472-7388	12月1日(火)~年内
Toshi Yoroizuka ミッドタウン	東京都港区赤坂9-7-2 東京ミッドタウン・イースト1F	03-5413-3650	未定

※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、店舗へお問い合わせください。  
今年のクリスマスは「ノエルアリダ」で美味しい時間をお過ごしください。



みんながおいしいと絶賛の「アムールドノエルアリダ」  
食べてみたい!と思ったら、次の店舗で購入することができます。



審査員と出場者の皆さん