

友栄食品興業主催

「第5回クラウンメロンクリームパンコンテスト」結果発表 最優秀賞はニシカワ食品の渡井聡美さん

友栄食品興業（富井隆司社長）は、日本最高峰のマスクメロン“クラウンメロン”の良さを表現したパンを競い合う「第5回クラウンメロンクリームパンコンテスト」の各賞を決定し6月6日に表彰式を執り行った。

応募総数全49作品から、同社内審査員による1次（書類）審査を通過した22作品について、5月23日に2次審査（実物）を実施。6月6日に静岡県袋井市のクラウンメロン支所にて、来場

した53名の一般審査員により最終審査を行い、最優秀作品が決定となった。なお、応募規定は同社のクラウンメロンを使用したクリーム『FPクラウンメロン』使用が条件となっている。

最優秀賞・
袋井市長賞

『クラウンメロンティー ミルクホイップ』

ニシカワ食品 商品企画部 渡井聡美さん

クラウンメロンクリーム、十勝牛乳のホイップクリーム、ダージリン茶葉入りのプリオッシュ生地を組み合わせ、メロンミルクティー風味に仕上げた。メロン果汁入りのビス生地と網状のデニッシュ生地で、クラウンメロンの美しい色と網目を表現

優秀賞



『クラウンメロンボール』

ぼんのいえ 志紀店副店長 井内拓磨さん

サクサクデニッシュの上に口当たりの良いカスターとメロンリキュールを混ぜた大人の味わいのクラウンメロンクリームを入れた。トッピングにはメロンの王様であるクラウンメロンの果肉を使用。ボール状のかわいい見た目もポイント

優秀賞



『クラウンメロンと珈琲リッチ』

ラ タヴォラ ディ オーヴェルニュ 松岡 瞳さん

“メロン＝贈答品”、“クラウンメロン＝王冠・貴重な逸品”というイメージから制作。断面が王冠に見えるように成形しマスクメロンの網目をクロワッサン生地で表現した。クラウンメロンの上質な甘味とコーヒーの苦味がマッチ

審査員
特別賞

『クラウンメロン・ガレット ～メロンゼリーとチーズクリームと供に～』

Boulangerie Yanagawa オーナー 柳川 玖哉さん

口溶けのよいプリオッシュ生地と、上にかぶせたシュトロイゼルの2つの食感が味わえる。また、中にはクラウンメロンクリーム、チーズクリーム、メロンゼリーが3層に。お祝い事や手みやげ品として食べてほしい一品