

第8回スイーツコンテスト「Tarte-1 グランプリ」開催

全国各地の特産品を使った
タルトシュクレのコンテスト

全国各地の特産品を生かした選りすぐりのタルトを競う「Tarte-1 (タルト・ワン) グランプリ/第8回スイーツコンテスト」(主催:全日本洋菓子工業会)の決勝審査が11月8日、東京都世田谷区の日本菓子専門学校にて行われ、受賞作品が決定した。対象はプロフェッショナルとし、国内の農産物やその加工品等を使用したタルトシュクレを募集し、味覚、独創性・デザイン性、特産品の生かし方、市場性において審査が行われた。特別協賛は中沢乳業。



グランプリ

“琉球紅茶”を使用 風味豊かな味わいを生かす

「琉球紅茶のタルト～ Hirami lemon Tea～」

菅原稜平さん/ルネッサンスリゾート沖縄

風味豊かで沖縄特有の味わいを持つ有機栽培の琉球紅茶を、クレムダイヤモンドやガナッシュに使用し、紅茶に合う酸味のある果物として沖縄を代表する“シークワサー”と合わせた。レモンティーをイメージして、お客様が軽くサッパリと食べられるよう心がけ、沖縄の太陽を浴びて育つシークワサーを表現



準優勝

強い香りの福来みかん
濃い甘味のシルクスイートを合わせて「筑波の秋 茨城
～シルクスイートと
福来みかんのシブースト～」魚住美恵子さん/
コンラッド東京

福来みかんは筑波山で自生する茨城固有のみかん。小粒ながらはじけるような強い香り、しっかりとした酸味、甘味がある。また、同県名産の“シルクスイート”のねっとりとした柔らかで濃い甘い丸干しいもを使用。福来みかんのシブースト、シルクスイートのコンポート等を合わせて筑波の秋を感じられる一品に仕上げた



第3位

千葉県産の落花生をクレムダイヤモンドにして
「Tarte aux cacahuètes /
落花生のタルト～千葉の恵み～」

男澤佳菜さん/

シェラトン グランデトーチーヨーバイホテル

ポイントは基本のクレムダイヤモンドの仕込み方を全卵ではなく、卵黄と卵白に分けて、分量のグラニュー糖で卵白をメレンゲにして合わせ、軽く仕上げた落花生の香りがするクレムダイヤモンド。落花生の他に千葉のさつまいもとハチミツを使用

農林水産省
食料産業局長賞

ぐり茶を多用しみかんと共に静岡を表現

「Tarte Thérert GURI
～静岡県産ぐり茶と
三ヶ日みかんの
マリアージュ～」

大和田将希さん/

ホテルメトロポリタン池袋

静岡県のぐり茶(玉緑茶)と三ヶ日みかんを使用。ぐり茶は、パートシュクレ、クレムダイヤモンド、クランブル、アンビバージュの各素材に使用。三ヶ日みかんは皮まで丸ごとコンフィチュールにし、タルトの底にアクセントとして敷き、クリームチーズと合わせている

