

「#栃木市フルーツスイーツコンテスト」受賞作品の発表並びに お披露目会の開催について

○「#栃木市フルーツスイーツコンテスト」第2回（いちご・トマト）審査会結果

1 審査結果

グランプリ	品名	店名
	・いちご大福	Rainbow Food Lab（レインボーフードラボ）
準グランプリ	品名	店名
	・いちごそば	さとや
	・「日替わり苺」の練乳クリーム大福	武平作
	・いちご入りとちぎまんじゅう	和 CUORE（ワクォーレ）
	・いちごの洋風白和え	Sotto deli（ソットデリ）
	・とちおとめの塩サブレスンド	Sauvage（ソヴァージュ）

2 審査会等

審査会では、15店舗から応募いただいた19点のスイーツについて審査を行い、世界的に活躍するパティシエの方や、市内農業団体の代表者など6名の審査員が「味」「技術」「栃木市らしさ」「オリジナリティ」の4つの審査項目について厳正な審査を行いました。

実施日等：令和4年1月17日（月） キョクトウとちぎ蔵の街楽習館

審査員等：メゾンジブレーオーナーパティシエ 江森宏之氏
パレスホテル東京ショコラティエ
（栃木市ふるさと大使） 小林美貴氏
（一社）とちぎ農産物マーケティング協会職員
栃木県経済流通課農産物ブランド推進班職員
栃木市農業士会代表
（一社）栃木市観光協会代表

応募スイーツ：16店舗 20品

※一店舗より審査会辞退の申し出があったため、審査会当日は15店舗19品について審査を実施

○「#栃木市フルーツコンテストお披露目会」について

- 1 日 時 令和4年3月予定
※新型コロナウイルス感染状況により、開催日時を決定する。
- 2 会 場 蔵なび（栃木市観光交流館）
- 3 内 容 （1）「#栃木市フルーツスイーツコンテスト」受賞スイーツの披露
（2）「#栃木市フルーツスイーツコンテスト」PR冊子の披露
（3）栃木市フルーツスイーツPR動画の放映
（4）植野広生氏（dancyu 編集長）への栃木市ふるさと大使委嘱

○「#栃木市フルーツ検定」の結果について

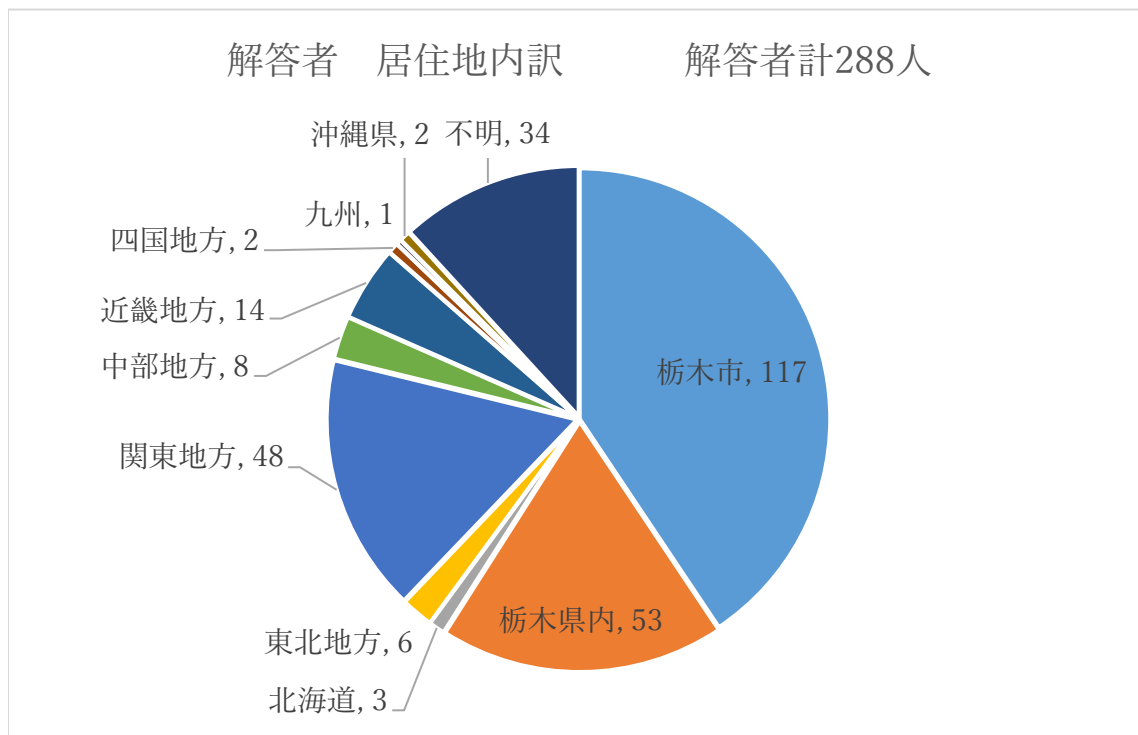
フルーツの魅力発信の一環として、昨年の11月から12月にかけて、栃木市産フルーツに関する問題を出題した#栃木市フルーツ検定を実施し、市内外の皆様からの解答を募集しました。

1 応募数 おとな編 216人
こども編 72人

2 合格率 おとな編 77%
こども編 92%

3 問題と解答

栃木市ホームページのシティプロモーションサイトにて、問題と解答をご覧ください。



【問合せ】 総合政策部 広報課
シティプロモーション係
担当：松村・藤岡
TEL：0282-21-2172

#栃木市フルーツスイーツコンテスト 応募スイーツ一覧



“ある”が嬉しいゆるやか栃木市

栃木市産のいちご・トマトを使用した応募スイーツ20品を紹介します♪

※応募順に「スイーツ名（使用フルーツ）」「写真」「紹介文」「販売時期」「店名」「住所」「電話番号」を記載しています。（※販売時期は変更になる場合もございます。）

※営業時間や定休日、その他の詳細については各店にお問合わせください。

いちごのお花サンド



いちごをお花に見立てて作った見るだけで笑顔になれる美味しい、嬉しいサンドイッチです。

11月～5月

eat me sandwich

栃木市河合町4-16

(0282)51-3949

莓みるくのジェラート



完熟した生のとちおとめの味わいとミルクジェラートとの相性がとても良い莓みるくのジェラートです。

12月～5月

GELATERIA桜蔵

栃木市万町3-24

(0282)22-2000

とちおとめ生チョコレート



まるでいちごに練乳をかけたような風味ととちおとめのつぶつぶの食感が楽しめる生チョコレートです。

冬季限定

チョコレートバーR

栃木市平柳町1-10-14

(0282)51-6095

油伝味噌といちごのムース



油伝の天然味噌といちごをムースに仕立て、フロマージュブラウンのソースと一緒にした創作デザートです。

2月～3月

赤城亭

栃木市旭町25-5

(0282)22-0360

ドルチェ・ポモドーロ



マルゲリータをデザート風にアレンジ。フルーツトマトの甘さを活かし、メープルハチミツをかけ、よりデザート感を出しました。

季節限定

和CUORE(ワクオーレ)

栃木市藤岡町大前1251-23

(0282)62-1177

いちご入とちぎまんじゅう



栃木産小麦とピザ専用の粉をブレンドし、もちもちカリカリした食感。莓の甘さと甘さ控えめのあんが調和したまんじゅうです。

季節限定

和CUORE(ワクオーレ)

栃木市藤岡町大前1251-23

(0282)62-1177

とちあいかの大福



フレッシュなとちあいかを一粒丸ごと使用、糖度を抑えたこしあんの大福に鎮座させました。

11月～5月5日

かのご庵

栃木市藁部町1-1-25

(0282)23-0111

どらおとめ



栃木市産いちごをジャムにして、白餡と練ったいちご餡を包んだどら焼きです。

通年

精華堂パティリー

栃木市大平町西水代1812

(0282)43-6602

準グランプリ

フルパのいちご三姉妹



審査会参加辞退

朝摘みした3種のいちごを盛り合わせた贅沢なパフェ。いちご好きにはたまらない期間限定商品です。

1月～5月

いわふねフルーツパーク
レジーナ

栃木市岩舟町下津原1585

(0282)55-5008

いちごそば



更科粉にいちごを練り込み、麺にシロップを絡めたデザート感覚なそばです。

要予約・要問合せ

さとや

栃木市出流町179

(0282)31-0919

とち介の蔵パフェ



とち介の焼き型で作ったお菓子。もちもちした生地で、中に餡子、トッピングでいちごとホイップクリームを添えました。

12月～5月

FROGS GARDEN
(フロッグズ ガーデン)

栃木市倭町3-14

080-1033-4379

準グランプリ

日替わり苺の練乳クリーム大福



契約農家で摘んだ一番美味しい日替わり苺を練乳クリームと粒あん、とろける求肥餅で包んだ絶品大福。

12月～5月

武平作 栃木本店

栃木市城内町2-15-1

(0282)22-0638

ハートの苺だんご



おだんごに、甘酸っぱいとちおとめ餡をつけてホイップを絞りハート型の苺をのせた、ボリュームたっぷりの1本。

12月～5月

武平作 栃木本店

栃木市城内町2-15-1

(0282)22-0638

苺どらケーキ



自慢のどら焼き生地と粒あんで、苺のスイーツをつくりました。とちおとめとホイップを合わせた、幸せすぎる逸品です。

12月～5月

武平作 栃木本店

栃木市城内町2-15-1

(0282)22-0638

いちごサンティ



ミルクのゼラートに苺のソースをたっぷりかけました。とちあいかの甘い苺と一緒に食べると笑顔になるスイーツです。

1月～3月

道の駅にしかた

栃木市西方町元369-1

(0282)92-0990

グランプリ

いちご大福



栃木市の美味しい苺をみんなで手軽にシェアできる1口サイズのいちご大福です。

要予約・要問合せ

Rainbow Food Lab
(レインボーフードラボ)

栃木市境町9-12

080-5507-7020

いちごマカロン



故郷の自慢のいちごを宝石のようにマカロンの上に飾りました。中のとちおとめゼリーと甘いバニラクリームが良く合います。

1月～3月

パティスリー・ブケ

栃木市境町1-8 F1ビル102

(0282)28-6581

準グランプリ

とちおとめの塩サフレサンド



アーモンドと発酵バターの香り豊かな塩サフレに、自家製こし餡とクリームを挟み、甘さと程よい塩味が苺を引き立てます。

要予約・要問合せ

ワイン食堂Savage(ソバージュ)

栃木市万町14-2

090-6144-0352

準グランプリ

いちごの洋風白和え



甘みが強く、とちあいかのフレッシュな美味しさを味わえるように、お酒にも合うクリーミーな白和えを添えた至福のスイーツ。

要予約・要問合せ

Sotto deli(ソットデリ)

栃木市梅沢町1130

080-8095-0084

とちぎの苺パン



いちご酵母のコッペパンに、摘みたて苺と完熟苺ジャムをサンド。ジャムとフレッシュ苺と生クリームが口の中に広がります。

12月～3月

peanuts.co(ピーナッツ)

栃木市大平町土与161-1

070-4461-8301