

# # 栃木市フルーツスイーツコンテスト



第2回フルーツスイーツコンテスト (対象：いちご・トマト 募集期間：令和3年11月10日～12月20日)

## グランプリ (1品)



いちご大福

レインボーフードラボ  
店名：Rainbow Food Lab

第2回のコンテストは、インターネットによる一般投票後、審査員の実食による審査会が開催されました！(審査会は、感染症対策を十分に講じた上で実施いたしました。)どれも甲乙つけがたく素敵な、いちごを使ったスイーツ18品、トマトを使ったスイーツ1品が出品されました。プロのパティシエなど6人の審査員による審査の結果、グランプリ・準グランプリに選ばれたスイーツをご紹介します！

## 審査会(令和4年1月17日)の様子



## 準グランプリ (5品)



いちご入  
とちぎまんじゅう

フクオーレ  
店名：和 CUORE



「日替わり莓」の  
練乳クリーム大福

店名：武平作



いちごの洋風白和え

ソットデリ  
店名：Sotto Deli



いちごそば

店名：さとや



とちおとめの  
塩サブレサンド

ソヴァージュ  
店名：Sauvage



江森 宏之氏

## 審査員 <sup>えもりひろゆき</sup> 江森宏之氏コメント

栃木市では初めてとなるスイーツコンテストの開催でしたが、面白い発想で、驚くようなスイーツもあり、楽しく審査ができました。コンテスト開催をきっかけに、フルーツスイーツが栃木の新しい名物として認知され、羽ばたいていくことを期待しています。

### プロフィール

メゾンジブレ オーナーパティシエ。足利市出身。とちぎ未来大使。ミラノ万博で開催された、アイスクリームとチョコレートのワールドカップにチームキャプテンとして参戦し、優勝するなど、受賞多数。

## 第1回フルーツスイーツコンテスト

(対象：ぶどう・梨・梅・ブルーベリー 募集期間：令和3年7月20日～8月31日)

第1回のコンテストは、新型コロナウイルス感染症の影響により審査会を中止し、インターネットによる一般投票のみを実施しました。対象の各フルーツを使った計21品のスイーツの応募があり、投票数の多かった3つのスイーツが特別賞を受賞しました。

1位!



葡萄のタルト  
店名：  
パティスリー  
ボヌール

2位!

ルミエール  
店名：  
パティスリー  
・ブケ



特別賞 (3品)



3位!  
シャインマスカットの  
ミルクレープ  
ソヴァージュ  
店名：Sauvage

## PR 冊子

# 「栃木市フルーツスイーツ」

をご覧ください!

抽選で栃木市産フルーツが当たるスタンプラリー付!



※写真は編集中のものです

栃木市のフルーツの魅力と今回のコンテストの応募スイーツを紹介したPR冊子を3月に発行予定です。応募店やスイーツの詳細はこちらをご覧ください。

広報課窓口(本庁舎3階)や栃木市観光協会などで配布しておりますので、是非ご覧ください。

## ショコラティエール <sup>こばやし み き</sup> 小林美貴氏に 栃木市ふるさと大使を委嘱しました!

1月17日(月)、今回のコンテストの審査員も務めていただいた、ショコラティエール(女性のチョコレート職人)小林美貴氏に、栃木市ふるさと大使を委嘱しました。

小林氏は市内ぶどう農家の出身で、現在、東京丸の内にある五つ星ホテル「パレスホテル東京」の専属ショコラティエールとして、千代紙をモチーフにした厚さ2ミリの和柄のチョコレート「千代ちよこ」など、華麗で繊細なショコラを手掛けられています。

今後、栃木市のフルーツやスイーツの魅力を発信していただくなど、益々のご活躍が期待されます。



小林 美貴氏