

伊予市の素材がたっぷり詰まったお菓子を召し上がれ。伊予商工会議所が募集したオリジナルスイーツの発表会が12日、同市下吾川の同商議所であり、クリやびわ葉茶など市特産品を使った受賞作3品が披露された。

伊予市の味スイーツで

目指す。

商議所が市合併10周年 集。応募68作品を見た目 11月に入賞作品を決め 前に2014年に募 や味などで審査し、同年 た。15年度中の商品化を と菜の花」。乾燥いちじ

商議所発表 グランプリ三好さん(松山)

グランプリは河原パティシエ・医療・観光専門学校パティシエ・プランジェ科1年三好勇太さん(18) 松山市の「くりと菜の花」。

くといよかんピールを入れたタルトに、中山地域特産のクリをふんだんに使ったクリームを双海の波を模して絞り、全体が船に見えるよう工夫した。三好さんは「見た目と素材で伊予市を感じてほしい」と胸を張った。

クリやびわ葉茶使用 3品入賞



①伊予市の農産物を使ったオリジナルスイーツを開発した三好さん(中央)ら受賞者(左)グランプリに輝いた「くりと菜の花」

準グランプリは会社員清水紀之さん(30) 伊予市市の「中山栗と唐川ピワ茶のムースタルト」、同科1年三島晴夏さん(19) 松山市の「しゅー栗いむ」が選ばれた。商議所の藤村泰雄会頭は「商品化が一番の課題。商品を通し伊予市をどう売り出すか考えないといけない」と話し、武智邦典市長は「市をイメージして作ってくれた思いが伝わってくる。伊予市らしいスイーツになった」と笑みを浮かべた。

14日午前9時から同市米湊の手づくり交流市場「町家」で、グランプリ作品の試食会がある。