

# 尾道スイーツコンテスト



第5回を迎えたお菓子の祭典「尾道スイーツコンテスト」。今回は、尾道市が日本一の出荷量を誇る【ネーブルオレンジ】を使ったニューフェイスがずらり！尾道市内の和洋菓子店やレストランが趣向を凝らした自慢の新作をご賞味あれ。

**和どれーぬ (オレンジ)**  
1個 216円  
御菓子所 勉強堂

白あんを混ぜ込んだふわふわ生地に、粒あんがちょこんと隠れんぼ。和菓子店ならではのアイデアがユニーク。

**尾道てっぱんどら焼き**  
1個 216円  
御菓子所 勉強堂

たっぷりの粒餡と、シロップがしみ込んだネーブルスライス & 牛皮をサンド。新感覚のジュシーなどら焼き。

**自家製メープルグラノーラと尾道産ネーブルの入った全粒粉ココアクッキー**  
4枚入り 250円  
Yama-sora PERCH CAFE

北海道産全粒粉と米粉入りの生地に、メープルシロップ風味のナッツグラノーラをイン。動物性食料不使用。

**そのままネーブル**  
〜ネーブルのありのままを見てほしい〜  
1本 1,400円  
鳥島こころ

ツヤツヤと光るネーブルスライスはまるで宝石！甘さ控えめの生地が、果実の風味と存在感を引き立てる。

ネーブルのミンチとピールを生地に練り込み、柑橘の甘酸っぱい香りをプラス。

**おのみちネーブルマドレーヌ**  
1個 216円  
浜だんな

**尾道ネーブルのロッシェ・ココ**  
20g 194円  
10月のさくら

ココナッツ風味の焼き菓子。香りよく軽〜い生地がザクザク！

**尾道はネーブルの生産量も日本一!**

尾道市といえばレモンの生産量日本一で有名ですが、実はネーブルオレンジの生産量も日本一。甘味と酸味のバランスが良く、豊かな香りが特徴。尾道産ネーブルは12月下旬〜3月頃まで出荷されています。

2017年2月下旬〜春ごろまで、各店の店頭で販売されます。販売期間は店舗によって異なるので、直接訪ねるか電話などでお問い合わせください。

**商品の購入は**

**Wink賞**

**Joie d'offrir.**  
Le cadeau est plein de coeur.  
Le cadeau n'a pas une grande signification, ce qui est essentiel c'est de transmettre le coeur.

フランス語で「スノーボール」を意味する、アーモンドを使った焼き菓子(今回はクルミを使用)。キュキュッと絞った果汁をたっぷり使い、フレッシュな香りにこだわった一品。

尾道レスポワールドゥカフェ 妹尾 真知子さん

**ブルドネージュ ネーブル**  
3個×2袋入り 378円  
尾道レスポワールドゥカフェ

見た目そのままのフレッシュ&ジュシーな味わいは、まるで果実をまるごと食べているかのよう！しっとりアーモンド生地の中にも自家製ピールがたっぷり。柑橘の豊かな香りと、素朴ながら華やかな味わいは、瀬戸内の太陽の下でイキキと育ったネーブルそのもの。

**海辺の果実**  
12cmホール 1,280円  
佳嗣

佳嗣 小野塚 容子さん

**まちかど 審査賞**

**準グランプリ**

潮風が抜ける石畳の路地をイメージした、一口サイズのキューブ型ソフトクッキー。後味をひく有塩バターと、ネーブルピールの甘酸っぱさが絶妙にマッチ！表面に品よくまとめた和三盆糖が舌の上で繊細に溶け、ほのかな酸味と塩味をいっそう豊かに膨らませる。

**潮騒薫るネーブルオレンジクッキー**  
8個入り 600円  
ゆういちのパン屋 Mush

ゆういちのパン屋 Mush 広瀬 優一さん

**準グランプリ**

**まちかど 審査賞**

**グランプリ**

**尾道産ネーブルのバンド・ジェヌ**  
12cmホール 1,350円  
10月のさくら

10月のさくら 藤井 なおみさん

「ネーブルのおいしさを最大限に生かしたい！」と、生地にも表面にも果皮のスライスをたっぷり閉じ込めたセイタクなケーキ。世産産たまご「真身自慢」と香ばしいアーモンドブードルをふんだんに使用したりっちな味わい、フランスの伝統と瀬戸内のネーブルが出会い、まったく新しい尾道スイーツが誕生！