

2022年5月
ルネッサンス リゾート オキナワ

全日本洋菓子工業会主催
「第15回グラス（氷菓）を使ったアシエットデセール・コンテスト」
にて準優勝を受賞



<準優勝作品>Bingata～ふわふわ杏仁の香りを添えて～

ルネッサンス リゾート オキナワ（沖縄県恩納村 総支配人：知花 功）では、全日本洋菓子工業会主催の「第15回グラス（氷菓）を使ったアシエットデセール・コンテスト」にて、当ホテルのペストリー／ベーカリー スーシェフの山城新和の作品「Bingata～ふわふわ杏仁の香りを添えて～」が、準優勝を受賞いたしました。

弊ホテルは、同会主催の「全国スイーツコンテスト Tart-1 グランプリ」にて2020年に優勝（東村産ゴールドバレルのピインタルト）、2018年に準優勝（恩納村産パッションフルーツのレアチーズタルト）の実績があります。

本コンテストは、4月13、14日に開催され、全国のホテルや洋菓子店から12名が参加しました。一皿の上にグラス（氷菓）を組み入れたデザートを製作、組み合わせのバランスや味覚はもちろん、独創性やデザイン性なども評価の対象となります。準優勝を獲得した弊ホテルの作品は、地元、恩納村の「あたびファーム」の宮平氏が育てたパッションフルーツを使ったシャーベットをメインとし、沖縄伝統工芸の紅型をイメージしたクッキー生地と杏仁の泡で仕上げた独創性が高く評価されました。

記

■「第15回グラス（氷菓）を使ったアシエットデセール・コンテスト」準優勝作品

作品名：「Bingata～ふわふわ杏仁の香りを添えて～」

出品者：ルネッサンス リゾート オキナワ

パストリー/ベーカリー スーシェフ やましろしんわ 山城新和

作品説明：2種類の氷菓を組み合わせ、クッキー生地で紅型を表現した、目と味で楽しめるデザートです。恩納村・あたびファームの宮平さんが作るパッションフルーツとオレンジのシャーベットと、杏仁のミルクチョコレートアイスクリームの2つの氷菓をメインに、全体を柔らかな杏仁の香りでまとめています。



＜山城新和の受賞コメント＞

ふわふわの杏仁の泡に包まれる南国沖縄の味わいを楽しんでいただけるよう、氷菓にはパッションフルーツを使い、飾りに沖縄の伝統工芸の紅型をイメージしたクッキー生地で沖縄を表現しました。今後も沖縄の食材を多くの方に知っていただけるデザート作りをめざします。



▼「第15回グラス（氷菓）を使ったアシエットデセール・コンテスト」開催結果

<http://pcg.or.jp/contest/con12.html>

施設概要 【ルネッサンス リゾート オキナワ】

エメラルドグリーン的大海と白い砂浜が広がる全室オーシャンビューのエンターテイメントビーチリゾート。

ヨットセーリングやシーウォーク、パラセーリングなど50種以上のマリンスポーツ、ラグーンに暮らすイルカとふれあうドルフィンプログラム、キッズお仕事体験、タラソセラピーサロン、山田温泉、個性豊かな10カ所のレストラン&バーなど大人から子供まで豊かな自然の中でリゾートライフが楽しめます。

ネイチャーライブラirieをデザインコンセプトに、2021年2月リニューアル完了。

※ルネッサンス リゾート オキナワでは、お客様ならびにスタッフの健康と安全を最優先に、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおります。安心してご宿泊いただけますよう努めてまいりますので、ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。状況により営業内容が変更されますので、公式サイトにて最新情報をご確認ください。

<https://renaissance-okinawa.com/news/detail.php?id=78>



＜本件に関するお問い合わせ先＞ E-mail：kikaku@hpd-c.co.jp

ルネッサンス リゾート オキナワ 企画広報：越田淳子

TEL：098-964-5681（直通） FAX：098-964-5374

（株）エイチピーデイコーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・西嶋

＜お客様からのお問い合わせ先＞ <https://renaissance-okinawa.com>

ルネッサンス リゾート オキナワ TEL：098-965-0707

〒904-1115 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2