

第 31 回神奈川県菓子コンクール
最優秀賞、優秀賞、技術賞受賞作品の御紹介

一般名菓の部 最優秀賞 津久井きなこのダックワーズ

製造者 有限会社セ・ラ・セゾン
C'est la Saison!
代表者 清水 康生
相模原市中央区矢部 1-14-8
042-769-7355
価格 1 個あたり 345 円(税込)



地元の食文化を全国に発信したいとの思いでお菓子を開発しました。
2000 年 11 月に創業し、全国の農家さん直送の旬の果実を中心にお菓子を作ってきました。
また、同時に地元の食材も全国に発信したいと探していたところ、津久井在来大豆があることを知り、その力強い香り、味を生かせる焼菓子ダックワーズを開発しました。開発して 20 年、当店の人気ナンバー1の焼き菓子です。

一般名菓の部 優秀賞 鎌倉茶々の抹茶っ茶プリン プレミアムセット

製造者 株式会社潮田商事
鎌倉茶々 小町通り店
代表者 潮田 矩子
鎌倉市小町 1-6-14
0467-73-8821
価 格 1箱あたり 4,390円(税込)



観光地のお土産として何が喜ばれるかを考えた時に、ご当地プリンは日本人にお土産として馴染み深いスイーツであり、濃厚な口当たりにすることで当社の抹茶の持ち味が最大限活かされると感じ、プリン製造を計画しました。3年連続で農林水産大臣賞を受賞した極上本抹茶を使用しています。上質な抹茶だけが持ち合わせる、まろやかな旨味のある上品な甘みが特徴です。極力余計なものは入れず素材の味を生かした、体に良い・心に良い・無添加のプリンです。

一般名菓の部 優秀賞 蒸し棹菓子 御幸の浜

製造者 株式会社すずしん
四季料理・和菓子 右京
代表者 鈴木 伸介
小田原市本町 4-3-29
0465-23-7878
価 格 1,188円(税込)



小田原はかつて日本一のブリ漁を誇っていて、明治天皇・皇后両陛下が地引網漁を見学になり、行幸啓によって、この海岸が御幸の浜と云われるようになりました。大納言小豆で海岸の石を表し、白砂糖で白浪を表現しました。浮島とかるかんによるあっさりとした上品な味に仕上げ、お茶うけのお菓子にうってつけです。

一般名菓の部 技術賞 小田原レモン生わらび餅

製造者 有限会社成和
そば季寄 季作久
代表者 川口 久則
小田原市江之浦 133-6
0465-28-1020
価格 1,382 円(税込)



季作久創業者がわらび餅が好きで甘味として提供しておりましたが、好評でお土産などでも販売するようになりました。地元名産の小田原レモンの味を多くの人に知っていただくため、わらび餅としては珍しい味ですが、開発しました。小田原の名産品である小田原レモンの皮を、酸味・苦味・渋みを抑えて香りを際立たせ、わらび餅に練りこみました。わらび餅にかけていただくソースは、レモンの果汁も入れています。

観光みやげ品の部 最優秀賞 船もなか(こしあん)

製造者 株式会社香炉庵
横浜元町 香炉庵
代表者 齋藤 知也
横浜市中区元町 1-40
045-663-8866
価格 1 箱(4袋入り)あたり 1,250 円(税込)



みなと街ヨコハマをイメージした「船もなか」です。当社のコンセプトでもあるカワイイお菓子として、横浜を元気に盛り上げたいという思いで発売しました。見た目の船形フォルムに拘っており、お皿にも立つもなかです。味は、求肥もちをこし餡で包んだ優しい甘さです。さらに一口サイズで食べやすく、手が汚れないことで小さなお子様でも食べきれぬ量となります。見て楽しい、食べて楽しい横浜和菓子です。

観光みやげ品の部 優秀賞 ざま SUN たると

製造者 有限会社ポエム
洋菓子店 ポエム
代表者 安西 賢一
座間市入谷東 3-60-2
046-255-0330
価格 1箱あたり(8個入り)2,344円(税込)



座間市最大イベント「ひまわりまつり」が 2020 年コロナ禍の為中止になりましたが、その代替行事として「咲かせよう!!座間のひまわりプロジェクト」を企画。市長をはじめ農家さん、市内 10 団体が参加して街を元気にしたいという思いをこめて、秋～冬にヒマワリを咲かせました。この活動に感銘をうけ、お菓子を通じてこのひまわりの活動を忘れないようにと思い「ざま SUN たると」を考案しました。ひまわりのお菓子ということで、ひまわりの形をイメージして、ひまわりの種が主役になるように、食感や全体的バランスを考えて作りました。

観光みやげ品の部 技術賞 湘南ゴールド小粒月餅

製造者 龍門商事株式会社
重慶飯店
代表者 李 宏道
横浜市中区山下町 185 番地
045-661-0755
価格 1箱あたり(4個入り)756円(税込)



季節の小粒月餅シリーズには、苺ミルク、抹茶、紫芋、チョコなどの季節商品を展開しています。その中で、夏時期に販売する商品を検討した際に「柑橘系が良いのでは」との意見があり、神奈川県内メーカーとして、神奈川県産に由来するものが良いとの考えで、湘南ゴールドを使用した商品開発に至りました。新感覚オレンジとも言われる「湘南ゴールド」の果汁と果皮を白餡に練り込んだ、爽やかな甘みの月餅です。