

2017 ふくしま スイーツフェア

販売・提供期間

- モモ 7/25火～8/24木
- ナシ 8/25金～9/24日
- リンゴ 10/25水～11/24金



四季折々のくだものが楽しめる「くだもの宝宝箱ふくしま市」。そのおいしさを全国にPRするため、福島を代表するくだものをテーマにスイーツコンテストを開催。入賞作品を市内外のお店で食べられる「ももりんカフェ」が期間限定で登場します。今年のカフェ提供メニューには、2014年より3年間にわたって開催されたコンテストの歴代入賞作品が登場！モモ・ナシ・リンゴの収穫時期に合わせて、おいしいスイーツが味わえます。

スイーツコンテスト入賞作品が食べられる！

同じふくしまスイーツでも、お店によって味が違うかも!? ぜひ食べ比べてみてね!

ほかにも販売・提供店各店のオリジナルスイーツがいっぱい!

モモスイーツフェア

販売・提供期間
7/25火
8/24木

1 **桃・もも・MOMO**
グランプリ作品! モモのコンポートとムースに覆われた、素材の味が引き立つパイ。

2 **桃と日本酒の-196℃パシュラングラッセ**
日本酒との組み合わせで、もも本来の芳醇な甘味を際立たせた冷たいスイーツ。

3 **Le jardin des pêcheurs (桃園)**
モモのコンポートをベースに、ムース、ジュレ、ゼリーの3層構造。みずみずしい味わい。

4 **桃の絆**
シュー生地の中に、地酒を使用したモモとソルダム(またはプラム)のゼリーをイン!

5 **petit L'ecrin (小さな宝石)**
モモのコンポートとゼリーで彩ったパイ菓子。中はプラリネ入りのクリームダイヤモンド。

ナシスイーツフェア

販売・提供期間
8/25金
9/24日

1 **brilliant梨 ~福島の宝箱~**
生やジュレ、コンポートの3種類の小さなナシを、宝宝箱に見立てて盛り付けた。

2 **「シャキ! ツル! フワッ!」梨の三重奏**
ナシ本来の味を生かしたムース。スパークリングワインを使い、いっそう爽やかに。

3 **和梨のオムレットロール**
ナシを贅沢にシフォン生地で巻いて、白餡入りのクリームを絞り優しい味わいに。

4 **丸ごと梨**
ナシを1/2個使ったコンポートの中には、ムースがたっぷり。紅茶の風味がポイント。

5 **ポワール・ピスターシュ**
ナシのコンポートをカボスで爽やかに仕上げ、ピスタチオでココをプラス。

リンゴスイーツフェア

販売・提供期間
10/25水
11/24金

1 **お花畑のほほ笑みリンゴタルト**
開いた花のようにリンゴを見せた美しいパイ。中にはサツマイモクリームが絞られている。

2 **林檎のスパークリングヴェリーヌ**
ゼリー、ムース、コンポートの上に、リンゴのエスプーマを載せた。きれいな4層の見た目が魅力。

3 **黄色のしあわせりんごパイ**
鮮やかな黄色いリンゴの甘露の中に、生クリームをベースにしたリンゴクリームをイン!

4 **ふわっとろっシャキっとリンゴのベニエ**
カスタードやリンゴのコンポートなどを入れたベニエ生地を揚げている。外はふわっ、中はとろっ!

5 **クレーム・ボンム**
クリームチーズをたっぷり使用したクリームを、リンゴのコンポートの中に詰めたタルト菓子。



←参加店はチラシまたは福島市のホームページでご確認ください

販売・提供店各店の最新情報も掲載! 各店のオリジナルスイーツの紹介もあるよ。

※販売・提供状況は各店舗にお問い合わせ下さい
<https://www.city.fukushima.fukushima.jp/nougyou-rokuzi/kanko/kankojoho/kudamono/sweets-fea.html>

ふくしまスイーツフェア

ふくしまスイーツコンテスト審査員

- | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---|---|--|--|---|---|---|--|
| 中村 勝宏氏
日本ホテル(株) 取締役統括名誉総料理長 | 田中 健一郎氏
帝国ホテル 専務執行役員 総料理長 | 中島 真介氏
ホテルニューオータニ 執行役員 調理部長 | 石田 日出男氏
ホテル メトロポリタン エドモント 調理部長 総料理長 | 望月 完次郎氏
帝国ホテル東京 調理部専門職部長 兼 ベストリーシェフ | 内藤 武志氏
ザ・プリンス パークタワー 東京 兼 高輪 兼 品川 総料理長 製菓・パン担当 | 松島 哲郎氏
ロイヤルパークホテル ベストリー調理シェフ | 二上 友美氏
学校法人 古屋学園 専門学校 二葉製菓学校 主任 | 菅野 喜代治氏
レストラン ミュゼ・ドゥ・カナール オーナーシェフ | 高橋 和美氏
ザ・セレクトン福島 副総支配人代理 兼 総料理長 | 斎藤 隆一氏
福島県洋菓子協会 副会長 菓匠 清泉堂 代表取締役 |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---|---|--|--|---|---|---|--|



グルメ雑誌「スイーツパスポート」とのタイアップ企画も!

「ももりん マスキングテープ」が抽選で30名に当たる! プレゼント企画もあるよ

サイトウ洋食店	佐藤菓子舗	菓匠 清泉堂	中野屋菓子舗	ニュー木村屋
ふくしまスイーツ(540円)とランチセット 1,400円 税込 1,000円	ふくしまスイーツ(400円)と濃厚チーズケーキ、マドレーヌのセット 700円 税込 500円	ふくしまスイーツ(378円)2個とシューパイ 918円 税込 500円	ふくしまスイーツ(350円)2個 700円 税込 500円	ふくしまスイーツ(380~400円)と栗本陣2個 720~740円 税込 500円
ビストロ・ブチ・ボヌール	レストラン ミュゼ・ドゥ・カナール	ザ・セレクトンふくしまラ・セーヌ	ホテル福島グリーンパレス リラ	ホテル辰巳屋ロザージュ
ふくしまスイーツとランチセット 1,500~1,650円 税込 1,000円	ふくしまスイーツ(520円)と蔵山山麓露のソテーランチ 1,700円 税込 1,000円	ふくしまスイーツ(650円)とコーヒー、フランス菓子のセット 1,400円 税込 1,000円	ふくしまスイーツ(450~500円)とドリンク 774~824円 税込 500円	ふくしまスイーツ(500円)とコーヒー 1,000円 税込 500円