

福知山 丹波くりスイーツ アイデアコンテスト

福知山産「丹波くり」を使ったスイーツレシピのコンテストを実施し、「丹波くり」を使用したオリジナルスイーツの創作と「丹波くり」の魅力発信に繋がります！



schedule

応募締切

平成30年9月14日[金]

1次審査
(書類審査)

平成30年9月19日[水]

最終審査
(試食審査)

表彰式:平成30年10月14日[日]

会 場:福知山市厚生会館

(京都府福知山市中ノ170-5)

応募資格

1. プロ部門

▲対象

京都府内、兵庫県但馬地域及び丹波地域(※)で和洋菓子製造及び販売に従事されている方。

(※)豊岡市、養父市、朝来市、香美町、新温泉町、丹波市、篠山市。

▲賞

最優秀賞 1点

- ・レストラン「ラ・フィネス」でのペア食事券(交通費・宿泊費込)。
- ・第31期竜王戦7番勝負の第4局(会場:福知山城)のおやつメニューに掲載。
- ・受賞作品の販路拡大支援。
(販売イベントへの出店支援、観光案内所内での販売等)

審査員特別賞 1点

- ・第31期竜王戦7番勝負の第4局(会場:福知山城)のおやつメニューに掲載。
- ・受賞作品の販路拡大支援。

入賞 数点

- ・受賞作品の販路拡大支援。

2. 学生部門

▲対象

専門学生、大学生、高校生、中学生(個人または複数人で構成する団体)。

※複数の場合、1グループにつき3名までとする。

※1人が複数のグループに入り、応募することは不可とする。

▲賞

最優秀賞 1点

- ・レストラン「ラ・フィネス」での体験研修(交通費・宿泊費込)。
- ・第31期竜王戦7番勝負の第4局(会場:福知山城)のおやつメニューに掲載。
- ・福知山市内スイーツ店での商品化。

入賞 数点

- ・福知山市内スイーツ店での体験研修。
- ・福知山市内スイーツ店での商品化。

審査員

庄司 夏子 氏

東京都出身。「Étè(エテ)」のオーナーシェフ。

南青山「フロリレージュ」のオープニングから携わり、後にスーシェフとして活躍した後、24歳で独立。女性ならではの感性が光る完全予約制・数量限定販売のデザート「Fleurs d'été(フルール・ド・エテ)」で話題を呼び、多数のテレビ番組に出演。

平成27年に住所・電話番号非公開の完全紹介制のレストラン「Étè」をオープンし、細やかなおもてなしで、より多くのファンを惹きつけている。

杉本 敬三 氏

福知山市出身、ドッコイセ大使。

ミシュラン1つ星レストラン「ラ・フィネス」のオーナーシェフ。日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」初代グランプリを獲得し、農林水産省「料理人マスタース」ブロンズ賞を最年少で受賞。料理を通じて地域貢献にも取り組んでいる。

阿部 光峰 氏

北海道出身。ミシュラン1つ星日本料理店「赤坂 きた福」の飲食店オーナー。

大手広告代理店でコピーライターとして8年間活動後、飲食店経営者として独立。独立後は、ワインと串焼きの店、スペイン料理店、上海スタイルの焼き小籠包屋などをオープン。

時代に合ったコンテンツを打ち出し、価値観の変化の流れを読み取って、日本の食文化を発信し続けている。

松尾 英明 氏

大阪府出身。ミシュラン3つ星の料亭「柏屋」の総料理長。

物理学を学んでいた学生時代、京都・大徳寺の塔頭 芳春院へ通ううちに和の文化や日本料理の奥深さに魅了され、日本料理の道を志す。同時に京都の高源寺住職で茶の湯の師範・池田宗弘師に師事し、茶道を学ぶ。

その後、滋賀の名料亭『招福楼』にて修行し、実家の料理屋に戻り、「柏屋」を開業。日本料理の範疇の中で、素材も含め革新的な部分を加え、緻密で巧妙な料理の名声は海外にまで及ぶ。

応募・
問合せ先

スイーツフェスティバル実行委員会 「福知山 丹波くりスイーツアイデアコンテスト」係

〒620-8501 京都府福知山市字内記13番地の1 福知山市産業政策部産業観光課内

TEL:0773-24-7076 FAX:0773-23-6537 E-mail:sankan@city.fukuchiyama.lg.jp