



金賞 [菓子部門]

Gold prize



Une Forêt de Québec

ケベックの森

カルチェ・ラタン オーナーシェフ 富田和彦氏

メープル風味のサブレ、メープルシュガー入りのアーモンドクリーム、アイスワインで煮込んだレーズンやリング、その上にナッツ、パイ生地、クランブルを散らして焼いた、テーマである「森の恵みと実り」そのものの焼き菓子。デリケートなメープルの香りが表現されていると、高く評価された。



銀賞 [パン部門]

Silver prizes

ブリオッシュ・エラブル

宮城調理製菓専門学校 矢野 周氏

ブリオッシュの折り込み生地にメープル風味のフィリングを巻き込み、メープル風味のシュトロイゼル、ナパージュをプラスすることで、食べた瞬間にメープルを感じられる。



銀賞 [アシェット部門]

Silver prizes



メープル三重奏 ～カルテット～

ロイヤルパークホテル 齋藤雅之氏

白しろうゆとメープルの相性の良さに気づいて、この組み合わせでつくったスフレを中心に、塩味で統一感をだしたメープルアイスクリーム、ムースを一皿に盛り合わせた。



第3回
「メープルスイーツコンテスト」
受賞作品発表!

メープル製品を使ったスイーツ、パンのさらなる普及を目指す「第3回クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト」が開催された。今年も多くの優れた作品が寄せられ、菓子部門63点、パン部門54点、新設されたアシェット部門27点をあわせ、応募総数は144点となった。11月5日には、最終実技審査を終えた11人の中から金賞、銀賞が選ばれ、カナダ大使館で授賞式が行われた。



上/前列左から、審査員の佐藤均氏(ドゥーシュークル)、鏝塚俊彦氏(Toshi Yoroizuka)、小田忠信(株)クインビーガーデン代表取締役、審査員の志賀勝彦氏(シニフィアン・シニフィエ)、吉田利弘氏(フォーシーズンズホテル椿山荘東京)、グレッグ・フラーハン・カナダ大使館商務参事官、ダニエル・ディニヤール・ケベック州政府在日事務所経済部長。下上段/11月1日に東京製菓学校で行われた実技審査の様子。菓子部門とアシェット部門の3時間、パン部門は5時間の制限時間内に作品を仕上げ、1人1人、審査員の前でプレゼンテーションを行った。選手も審査員も真剣なまなざし。下下段/授賞式では、まず最終審査に残った11名の入賞者全員が表彰され、その後、金賞と銀賞の3名が発表された。金賞に輝いた56歳の富田さんのチャレンジ精神には、会場から惜しめない拍手が贈られた。式後のレセプションには、審査員を務めた各シェフが、メープルシロップ、メープルシュガーを使ったケーキやパンも登場し、入賞者たちもリラックスして食事を楽しんでいた。



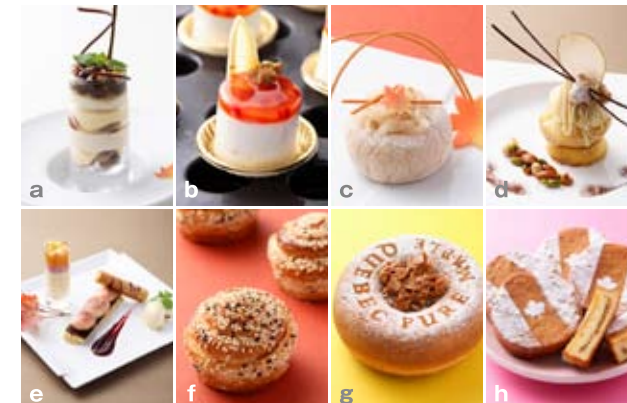


左から、パン、洋菓子、デザート、料理など、さまざまにアレンジできる業務用「ケベックメープルシロップ」(1.2kg・ミディアム/アンバー)、業務用「ケベックメープルシュガー」(2kg・パウダー、顆粒、デコレーション)。

**楓の木が作り出す
上質な甘味と豊かな香り。**
カナダ・ケベック州限定採集の
100%純粋なメープルシロップ&シュガー



楓の樹液を煮詰めて作る貴重な甘味料メープルシロップとメープルシュガー。クインビーガーデンは、品質・味ともに優れたものを厳選し、安定した高い品質のメープルを提供しています。純粋なメープルは、豊富なミネラルや、砂糖に比べ低いカロリーなど、健康食材としてだけでなく、深いコクのある甘みと豊かな香りが、製菓・製パン業界から注目されています。



a「メープル・カフェ・マキアート」進士一郎さん b「コピン」高塚俊也さん c「楓香」梶沼直人さん d「秋の収穫」木野内辰美さん e「中国からの贈り物」金子高也さん f「Wa!メープル」土屋伸明さん g「Maple of Forest」戸澤実さん h「ザ・カナディアン・フラッグ」伊藤愛さん

同コンテストの応募者数は今回、過去最高。応募された144作品は名前と所属を伏せられ、審査員4名により一次の書類審査が行われた。メープルのほのかな風味をいかに生かしているかが審査ポイントとなり、その結果、金賞には富田和彦さんが選ばれた。「大好きな焼き菓子で受賞できて胸がいっぱいです。メープルは焼くと香りが飛ぶと言いますが、バターや砂糖を加えたら、逆に焼き込むほうが香りは出ると思いました」とコメント。審査員からもねぎらいと応援の言葉がかけられた。「非常に接戦でした。おいしさ、見た目、商品としての将来性を総合評価して上位3名が決定しました」(吉田氏)。「新設のアシェット部門を審査して、メープルはスーパースクリュー、ソースなど、デザートでも無限に使える素材だと思いました」(鏝塚氏)。「賞をとるには、テーマ素材がシンプルにおいていくことを第一に考えましょう」(佐藤氏)。「答えが10になる数式には9もあれば2×5もある。柔軟な思考力を大切にしてください」(志賀氏)。メープル製品を使ううえで、選手たちにとっては大きな収穫となるコンテストとなった。