



『Tarte-1 グランプリ 農林水産省 食料産業局長賞（特別賞）受賞』 “ぐり茶と三ケ日みかんのマリアージュ”

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋1-6-1 総支配人 佐藤 進）では、2019年11月8日に開催された協同組合全日本洋菓子工業会（UIBC 世界洋菓子・パン連盟日本本部）主催「Tarte-1 グランプリ/第8回スイーツコンテスト」において調理部 洋食調理 エスト・オーヴェスト 大和田 将希の「ぐり茶と三ケ日みかんのマリアージュ」が農林水産省 食料産業局長賞（特別賞）を受賞しました。大和田は出場した約100名の中から本選出場者の12名に選ばれ「特別賞」を受賞しました。



受賞作品「ぐり茶と三ケ日みかんのマリアージュ」

協同組合全日本洋菓子工業会
（UIBC 世界洋菓子・パン連盟日本本部）主催
Tarte-1 グランプリ

このコンテストでは、全国から選りすぐりのタルト・シュクレ（甘味のタルト）を募集して、グランプリを決定するものです。



おおわだ まさき
大和田 将希

1989年生まれ。2008年入社。

調理部 製菓製パン「ペストリー」に配属。その後、2017年3月に調理部 洋食調理「エスト・オーヴェスト」に異動し、3年間アシュト・デセルの考案、製作を担当。技術向上のため様々なコンテストに参加する。第8回全国グラス(氷菓)を使ったアシュト デセルコンテスト入賞、第13回全国グラス(氷菓)を使ったアシュト デセルコンテスト入賞。

今回出場した「Tarte-1 グランプリ」は日本一のタルトを決めるスイーツコンテストで、テーマは全国の特産品を使用したタルトでした。静岡県産ぐり茶(蒸し製玉緑茶)と三ケ日みかんの使用を決め、それぞれの食材の魅力を最大限に生かすため試行錯誤を重ねました。その中でもメインとなるぐり茶の香りや味わいを引き出すのに苦戦しましたが酸味と程よい甘みをもつ三ケ日みかんを合わせることでみかんをそのまま食べたかのようなジュシさと、お茶の程良い苦味と香りが口の中に広がるタルトに仕上がりました。今回のこの経験を生かしさらなる技術の向上、お菓子を作る上での知識も増やしていけるよう、日々学び、精進してまいります。