

# 長野県飯綱町産 「海外品種りんご」の美味しい食べ方

2024.12.7(土) 11:00-17:00  
銀座NAGANO 2階

長野県飯綱町では、クッキングアップルの王様「ブルムリーズ・シードリング」などの加工向け海外品種りんごの栽培を行っています。これらのりんごには、りんごポリフェノールの注目の成分プロシアニジンが多く含まれており、生活習慣病や肥満予防などの健康効果があることが確認されています。

そこで、毎年10月に飯綱町で開催している「いづなりんごスイーツコンクール」の受賞者が、「海外品種りんご」の美味しい食べ方を紹介し、希少な海外品種りんごの魅力を発信します。(試食あり)



## 手塚さんがグラニースミスの美味しい食べ方を紹介

「2021年いづなりんごスイーツコンクール」の最優秀賞・町民賞を受賞。辻調理師専門学校、東京都菓子学園卒業。数店で修行後、フランスで約1年研修。帰国後、菓子工房オークウッドでオープニングスタッフとして横田秀夫氏に師事。2009年からシュクルエピスを主宰。現在は、自宅アトリエでお菓子の販売と教室の他、企業のお菓子開発にも携わる。



シュクルエピス  
手塚郁実さん

グラニースミスを使ったおいしいメニューの試食ができます



りんごの生春巻き  
りんごを存分に味わえる生春巻き、10分で作れます。



りんごのスコーン  
甘すぎないので朝食にもピッタリ！生のりんごが入っています。

## 中温中高压加工の コンポートの試食会



特殊な製造技術を活用  
生果に近いシャキシャキ感

## りんごTシャツや トートバッグも販売



りんごがいっぱい！  
めちゃくちゃかわいい(≧▽≦)

飯綱町のおいしいりんごは  
下記QRコード飯綱町公式  
通販サイト「みつどんマル  
シェ」をご利用ください



飯綱町PRキャラクター  
「みつどん」





長野県飯綱町

2024年いづなりんごスイーツコンクール



# 受賞作品の販売

2024.12.7(土) 10:30~

銀座NAGANO 1階

長野県飯綱町では、毎年10月に全国のプロの料理人を対象に、飯綱町産のりんごを使ったスイーツコンクールを開催しています。

今年で6回目になるコンクールには、50以上の応募があり、13作品が最終審査に進みました。大森由紀子氏ら料理研究家4人の審査員と、16人の町民審査員が見た目や味わいなどの観点で審査。大崎喜史さん (PATISSERIE OHCIER)が最優秀賞と町民審査員が選ぶ町民賞をW受賞しました。大崎さんの受賞作品「おごっそ【いづな】」を数量限定で特別販売いたします。

## 審査員の皆さん



大森 由紀子氏  
フランス菓子・料理研究家



横田 秀夫氏  
「菓子工房オークウッド」  
オーナーシェフ

## 最優秀賞 & 町民賞

「おごっそ【いづな】」

限定30個

750円  
(税込)



堀江 新氏  
「パティスリー ラヴィ  
ドゥース」オーナーシェフ



フレデリック マドレーヌ氏  
「パティスリー ル・ポミ  
エ」オーナーシェフ

※その他の受賞作品については今後イベント等で販売する可能性がありますので、各店舗のホームページ等でご確認ください

優秀賞(2位)

原田 晋太郎様

Partrie (パトリ)

特別賞

沖田 慎太郎様

檜薫奏林(ごかそうりん)



Pâtisserie CONSTELLAS  
TEL: 04-7189-8182  
<https://constellas.net/>



沖田製菓舗  
TEL: 0957-37-2065  
<https://okita1912.base.shop/>





# 第6回いいづなりんごスイーツコンクール 最優秀賞・町民賞

## おごっそ【いいづな】

大崎 喜史 氏作 (PATISSERIE OHCIER/東京都新宿区)



限定30個

750円

(税込)

りんごの食感、酸味、香りを活かし、最初から最後まで風味を感じられるように組み立てました。

バターをたっぷり織り込んだパイのサクッとした食感に対して、コンフィチュールに隠れたタタンのほろ苦さと濃厚なリンゴのコクが楽しめるお菓子です。