

グランプリはシュクレイの山口拓郎さん

全日本洋菓子工業会主催、全国各地の特産品を生かした選りすぐりのケーキを競う「第11回スイーツコンテスト／Cake-1（ケーキ・ワン）グランプリ」が11月9日、日本菓子専門学校にて最終審査が行われた。

対象はプロフェッショナルとし、国内の農産物やその加工品等を使用したケーキを募集。全国から集まった55作品の中から、一次審査（書類選考）で厳正な審査の上選出された12作品が会場に集結し、味覚、独創性・デザイン性、特産品の生かし方、市場性において審査が行われ、グランプリおよび各賞が決定した。今回は手土産にふさわしいケーキがテーマとなった。特別協賛は中沢乳業。

規格外の杏と希少な
花豆を使ったケーキ
「信州の恵み ～杏と花豆～」
山口拓郎さん／(株)シュクレイ



信州産の杏と花豆を使用したケーキ。生食用で流通できない杏を、セミドライと冷凍ホールにして使用。廃棄処分を減らしたいという思いと、杏のおいしさと魅力を表現。杏と相性の良い信州産の花豆は3日かけて炊き上げた。この花豆は、生産者の高齢化により収穫が年々減少していくため、この作品に使用することで、興味を持ってもらいたいと思い使用した。



落花生の多様な使い分けて
おいしさを引き出す
「ムスタシュピー ケーク」
山口奈津美さん／ヒルトン東京

千葉県産の落花生を生と素煎りを使い分けて使用。生落花生をゆでてあんをつくりケーキに绞り入れている。素煎り落花生はキャラメリゼした後、ペーストにしてケーキ生地とフィランティーヌとガナッシュに使用。生地は滑らかな口当たりになるよう粉糖を使い、他のパーツを引き立てながら落花生の豆感とナッツ感を味わえる仕立てに。



石臼挽宇治抹茶
生産者の思いを表現
「散歩道 ～未来へ続く、茶の細道～」
市原健太郎さん／ホテルグランヴィア大阪

生産者の丹精込めた石臼挽宇治抹茶と出会い、その抹茶の素材を最大限に生かしたケーキを製作。抹茶の苦味とコクを生かすためにキャラメルケーキや京都丹波の渋皮煮も用いたところがポイント。ホエイタンパクの熱凝固により、しっとりさせる水分を結合させ、日持ちはもちろん理想の口溶けとなった。



農林水産省
大臣官房長賞

福井県の「梅文化」をアピール
「週末の梅 Cake」
金森 巧さん／アルデーヌカナモリ

福井県の梅の品種「新平太夫（しんへいだゆう）」を樹上完熟させ、自然落下した良品の“黄金の梅”をジャムに炊いてケーキの中に绞り、周りは地元・若狭町産の梅酒を使用したフォンダンを薄くコーティングし、香りとしっとりさを保っている。