

## 令和3年度 高校生スイーツコンテスト結果

### 【グランプリ】

広島県立賀茂高等学校 植野早絵さん

作品タイトル：『いちご畑 ～からだ想い～』

#### ★作品について

この作品は「からだにやさしく」をコンセプトに考えた。チーズケーキには米麴を、フロランタンにはオートミールを使用した。プリンやチーズケーキには広島県の特産品であるレモンを使用して地産地消も意識した。チョコレートのを添えて遊び心を加えた。

#### ▽講評

全体的にバランスも良く、コンセプトもしっかりと考えられており、とてもかわいらしい一皿だと感じました。高い技術も盛り込まれている中で高校生らしさも見受けられ、作品に懸ける思いも伝わってきました。暑くなってくるこの時期に食べてみたくなるような一皿でした。



### 【準グランプリ】

東京都立葛飾ろう学校 寺島花さん

作品タイトル：『洋酒とスパイス香る体に優しいケーキ「bonheur」(ポヌール)』

#### ★作品について

ケーキは全て植物性の材料で作られている。砂糖の甘さに頼らずフルーツやスパイスの風味を生かし、しっとりとした食感になるよう洋酒をかける工夫を凝らした。ケーキの上に飾った四つ葉のクローバーにはコロナに負けず、みんなが幸せになれるように願いを込めた。

#### ▽講評

一目で見て華やかで映える一皿だと感じました。ケーキもこだわっており、『食べてもらいたい!』という気持ちが伝わってきました。シンプルなお皿ですが、ソースやフルーツ、花などで飾り付けられており、皿盛りの良いところをアピールできていると感じました。



## 【愛知県教育委員会賞】

愛知県立豊橋南高等学校 山口桜さん

作品タイトル：『春のさわやかいちごケーキプレート』

### ★作品について

春が旬のいちごにカスタードクリームとバタークリームを合わせたクリームを使ったケーキが主役の皿盛りデザート。ケーキの上の赤いソースは生のいちごを使用し、一から作られている。お皿の余白には、ガナッシュサンドのマカロンや食感が楽しいナッツがバランス良く飾られ、一目見ただけでワクワクするような作品となっている。

### ▽講評

メインのケーキはシンプルですが、こだわって作られたいちごソース、食感や色合いが考えられた飾り付けが高評価となりました。ケーキの断面の美しさやバランスの良い飾り付けから丁寧な技術が伝わる一皿でした。



## 【名古屋市教育委員会賞】

岐阜県立大垣桜高等学校 神谷優咲さん、香田萌花さん、小寺香穂さん

作品タイトル：『Heartful スイーツ ～岐阜の大地からの贈り物～』

### ★作品について

岐阜県産の野菜をふんだんに使用した栄養満点の皿盛りデザート。宿儺かぼちゃのショートケーキ、神戸町の小松菜レアチーズケーキ、各務原にんじんのマカロンで構成されている。飾りはさつまいもペーストで太陽、ごぼうの甘煮とチョコレートソースで地面がイメージされ、岐阜県の魅力を伝えたいという思いが込められている。

### ▽講評

野菜の色や甘さなどの特徴を生かす工夫や、野菜を食べやすくする工夫などが見られました。地元の食材をこだわって使っている点、野菜をまるごと使用するなど、食品ロス削減や栄養面も考えられている点が高評価となりました。



## 【敢闘賞】

鳥取県立米子西高等学校 大石華央さん

作品タイトル：『牛乳たっぷり大山スイーツ』

### ★作品について

鳥取県大山の乳製品をたっぷりを使用した一皿。ホワイトチョコレートを使用したスポンジを土台にし、いちごのジュレが入ったレアチーズムースをホワイトチョコレートのグラサージュでコーティングした。飾りには生クリームではなく、牛乳にゼラチンなどを加えて作ったクリームを使用しているため、全体的にさっぱりとした味わいになっている。

### ▽講評

牛乳やホワイトチョコレートなど白を基調としたムースに、赤いいちごソースなどで盛り付けられており、シンプルかつ華やかだと感じました。鳥取県の乳製品を使用しているところや、さっぱりとさせるため生クリームの代わりに牛乳クリームを使用するという発想が素晴らしいと思いました。



## 【敢闘賞】

愛知県立豊丘高等学校 小野杏音さん

作品タイトル：『春風薫る苺のケーキ』

### ★作品について

苺のグラサージュをコーティングしたムースケーキ、チョコレートのマカロン、苺などを黒いお皿に盛り付けた。苺のケーキは、苺ムースとレアチーズムースを層にして、苺の酸味を活かした。また春の新葉をイメージし、抹茶を加えた甘さ控えめのじゃがいもペーストを苺のケーキの周りに絞った。

### ▽講評

苺のムースのピンク色と、抹茶を加えた黄緑色のじゃがいもペーストから春らしさを感じました。苺のケーキには、飴細工も飾られており、幅広い製菓技術が活用されていました。黒いお皿に、ケーキとマカロンを盛り付け、粉糖や苺などが美しく飾られていて、とても見映えが良い一皿です。

