

青森スイーツ 春スイーツ取り揃えました

スプリんごフェア

2010 3/24 水 ~ 28 日 AM10:00 ~ PM7:00

■会場/イトーヨーカドー青森店 1階「センターコート」

■主催/青森県、(社)青森県ふるさと食品振興協会



コンテスト入賞商品



ジークフリート 【青森市】
林檎の樹
アップルファイバー入りのパウンドケーキ。見た目はりんごの樹をイメージし、りんごの相性の良いホワイトチョコでコーティングしています。常温でフワフワ、冷やしてしっとり。お好みでお召し上がりください。
¥850



八戸菓子匠 港むら福 【八戸市】
りんごほっぺ(生クリーム大福)
こだわりの国産もち米と小豆を使った生クリーム大福です。中心には青森県産紅玉りんごをコロッと入れました。ほおぼるともっちもちの大福の中から、生クリームとりんごのシャキシャキの食感、香りと酸味が広がります。
¥160



フランス食堂 シェ・モア 【弘前市】
まるごとりんごアールグレイパウンド
りんごを皮ごと真空低温調理をし、果肉に鮮やかな色と風味を閉じ込めました。このりんごを、香り高いアールグレイ茶葉を生地に混ぜ込んだパウンドケーキで包みこみ、焼きあげました。
¥1,050



ラ・フォーレ洋菓子店 【八戸市】
カマンベールチーズケーキ・アップル
フランス産カマンベールチーズを使用した濃厚なチーズケーキです。青森県産紅玉りんごのプレザープをサンドし、りんごの酸味とチーズの相性がばっちりです。なめらかな舌触りとりんごの食感を楽しみながらお召し上がりください。
¥1,470

コンテスト認定商品



洋菓子工房ノエル 【弘前市】
グレースドリーム
りんごの酸味とムースのまろやかさとクッキーのバター風味が楽しめるデザートです。りんごで作ったバラの花が見た目にも美しく、とても印象的です。入賞者の製作テーマ「姫」のイメージにぴったりです。
¥420



青森グランドホテル 【青森市】
りんごとアーモンドのフロランタン
りんご風味のクッキー生地にアーモンドキャラメルとりんごのスライスのをせ香ばしく焼きあげました。紅玉の皮がアクセントの新感覚フロランタン。キャラメルの焦げ具合が美味しさを増す高級焼き菓子です。
9本入り ¥480



むつグリーンホテル 【むつ市】
かなみのりんご
シャキッとしたりんごを、スポンジやクリームと一緒にタルトの上ののせ、こだわりのクーベルチュールチョコレートで包んだりんご型タルトケーキです。
¥210



大竹菓子舗 【十和田市】
りんごたっぷりふわふわシフォン
生地の中にすりおろしりんごを入れ、しっとりした生地に仕上げられています。りんごは紅玉とふじを使い香りと食感を残しました。シフォンの中にたっぷりのクリームとりんごのキャラメリゼを入れた、一口サイズのシフォンケーキです。
8個入り ¥1,000

特別参加商品



菓子匠 松栄堂 【青森市】
りんごどらやき
津軽産のふじりんごを白あんに練りこんだ「りんごあん」を「とら」焼き風に焼き上げたどら焼きにはさみ込んでいます。りんご風味が特長の逸品です。
¥140



洋菓子のジャルダン 【弘前市】
アップルパイ りんご型 15cm
津軽地方で収穫された紅玉を独自製法により加工しています。りんご、パイ生地には添加物を使用していませんので、安心してお召し上がりいただけます。また、温めると一層美味しいいただけます。
¥1,700



三松堂 菓子の店マーサ 【青森市浪岡】
津軽りんご姫
県産りんご、卵を使用した甘さ控えめのお菓子です。りんごの食感としっとり感が共存し、広い年齢層に好まれる素朴な味わいが楽しめます。
¥180



la-Chene(ラ・シェヌ) 【つがる市】
桜ロール
ふわふわのスポンジに桜のリキュール入りシロップを塗り、純生クリームに桜の葉を混ぜ、リキュールを加えて巻きこみました。春限定のロールケーキです。
¥800



お菓子のティンカーベル 【弘前市】
吉幾三のダックワーズNDA!
吉幾三氏プロデュース。アーモンド風味のとても香ばしい生地に、県産紅玉の果肉とクリーム、アーモンドクリーム、さくらの花びらを使ったクリームの三種類をサンドしました。
¥1,250



銘菓の店 山ざき 【鱒ヶ沢町】
金のあゆ最中
2008年姫路菓子博農林水産大臣賞を受賞。あゆの形をした最中で、抹茶を練りこんだ白あんをはさんでいます。小豆の鹿の子豆がちょっとしたアクセントになっています。
¥130

※商品はなくなり次第終了します。表示価格は全て税込みです。



<http://www.aomori-ringosweets.jp/>