

**枝豆や日本酒を使ったアイデア光る焼き菓子4種ができました！
社内料理コンテストの優秀作品を商品化**

1F キャッスル・デリカにて販売 / 期間 2020年5月1日～5月31日



▲4種詰め合わせのギフトボックスのほか、2種類は単品でも販売しています。

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通 1-3-5、代表取締役社長 長沢秀行）は、1階キャッスル・デリカにて「社内料理コンテスト」の優秀作品を商品化した焼き菓子の販売を始めました。

今回商品化されたのは、コンテストで上位に輝いた2作品と入賞は逃したもののアイデアが光る2作品の計4点。県が生産に力を入れる枝豆や特産品である日本酒を使うなどそれぞれに個性のある焼き菓子選ばれました。

この「社内料理コンテスト」は、調理に携わる従業員の技術向上を目的に2018年より開催しているものです。毎年2月の社内懇親会に合わせて企画し、作品は懇親会の会場で展示するほか優秀作品の表彰を行っています。3回目となる今年はシェフ、パティシエ、パン職人など分野を超えた食のプロ25人が参加。「焼き菓子」をテーマに、ひとり2作品ずつ考案し50作品がエントリーしました。

秋田キャッスルホテルでは、多彩なプロフェッショナルによるアイデアや技術を生かした商品づくりに、これからも真摯に取り組んでまいります。

■商品概要

① 1位入賞／県産枝豆のフィナンシェ 考案：製菓調理課 小玉寿樹

《考案者コメント》秋田県産の枝豆ピューレをふんだんに使い、鮮やかな緑色と香りを出すことができました。とても繊細な生地なので、丁寧に調整して焼き上げました。



・単品販売あり《価格》250円（税込270円）／3本入り

② 2位入賞／あきたこまちのレーズンバターサンド 考案：製菓調理課 山口明日美

《考案者コメント》当ホテルオリジナル日本酒「純米吟醸 はれひめ」に漬けたレーズンを使用したバタークリームをあきたこまちの米粉のクッキーでサンド。秋田の雪・米などを連想させる真っ白な見た目がこだわりのポイントです。



・単品販売あり《価格》250円（税込270円）／2個入り

③ えび香るチーズパイ 考案：ホテル調理課 柿崎鈴音楠

《考案者コメント》香ばしい桜えびを使ったおつまみにもなるパイです。えびの赤色が彩りを添え、見た目も可愛らしく仕上げました。

④ 男鹿の藻塩とチョコのサブレ 考案：製菓調理課 武藤里美

《考案者コメント》ココア生地チョコチップを加えた濃厚な味わいです。アクセントに男鹿産の藻塩を加えて甘味と塩味が両方感じられるバランスにこだわりました。

⑤ スイーツボックス

上記4種類を詰め合わせたギフトボックス。趣向を凝らした焼き菓子をお楽しみいただけます。



《販売価格》1,200円（税込1,296円）

●販売店舗 1Fキャッスル・デリカ TEL.0120-834-055（直通）

※営業時間を当面の間10:00～17:00とさせていただきます。

■第3回社内料理コンテストの様子

《審査日》2020年1月27日（月） 《結果発表・表彰式》2020年2月5日（水）



▲審査の様子。部署や年齢、性別もさまざまな審査員が、それぞれの視点で採点を行いました。



▲表彰式では、普段は裏方の調理スタッフたちもステージの上でスポットを浴びました。



▲きりたんぽをモチーフにした焼き菓子（左）や餃子の皮を使ったヘルシーなアップルパイ（右）など、商品化した作品以外にも、ユニークなものがたくさんありました。

《1位入賞者について》調理部 製菓調理課 小玉寿樹

秋田市出身の25歳。2014年の入社以来、製菓部門で研さんを積みパンの製造にかかわる。保有資格に調理師免許がある。

■本件の取材・内容に係るお問い合わせ■

秋田キャッスルホテル 担当：企画・広報課 矢野、加藤、伊藤、石井
TEL：018-834-1141／FAX：018-834-2800／<https://www.castle-hotel.jp>