

2026 年 9 月 4 日

ルネッサンス リゾート オキナワ

報道関係各位

沖縄県洋菓子協会主催

「2026 おきなわ洋菓子技術コンテスト」にて金賞 1 名・銅賞 2 名受賞
ルネッサンスより出場した 3 名全員が入賞しました！



(写真左)入賞した 3 名 (写真右)金賞作品「Eclat Citron & Jasmin」

ルネッサンス リゾート オキナワ（沖縄県恩納村 総支配人：伊良波 清）では、沖縄県洋菓子協会主催の「2026 おきなわ洋菓子技術コンテスト」グラン・ガトー部門（焼き菓子または生菓子）に当ホテルのペストリー部門より 3 名が出場し、1 名が金賞、2 名が銅賞を受賞いたしました。

当ホテルは、昨年（2025 年）の同コンテストにて銀賞受賞（シトラスグレイー琉球紅茶の香り）の実績があります。

本コンテストは、若い技術者が参加し、味、デザイン、技術を競い合います。今年は 8 月 21 日に開催され、全 8 部門合わせて 94 名が参加しました。当ホテルからはグラン・ガトー部門に 3 名が出場し、全員が入賞を果たしました。

入賞した 3 作品は、近日中に当ホテル内のロビーラウンジにて、順次販売予定です。

受賞作品の詳細は下記のとおりです。

記

■金賞作品

作 品 名：「Eclat Citron & Jasmin（シークワサーとさんぴん茶の輝き）」

出 品 者：ルネッサンス リゾート オキナワ ペストリー 秋元ひより



作品説明：沖縄の柑橘、シークワサーの爽やかな酸味とさんぴん茶の華やかで優雅な香りを組み合わせたムースケーキ。

シークワサーの清々しい酸味を味わいの軸に、口に含んだ瞬間さんぴん茶の香りがふわりと広がるよう仕立てました。滑らかなムースの中には異なる食感のパーツを組み合わせ、味わいと食感のコントラストをアクセントにしています。

沖縄ならではの二つの素材が持つ個性を活かしながらひとつのケーキとして調和させ、その魅力を表現しました。

<受賞コメント>

沖縄らしさを表現するためにシークワサーとさんぴん茶を選びました。

ふたつの素材が持つ酸味、香り、味わいのバランスにこだわり、何度も試作を重ねてコンテストに挑戦しました。この受賞を励みにこれからも沖縄の素材の魅力を伝えられるお菓子を作っていきたいです。

■銅賞作品



作品名：「パシフロール（パッションフルーツの花）」

出品者：ルネッサンス リゾート オキナワ ペストリー 山城晴佳

作品説明：パッションフルーツを主役に、チョコレートとアールグレイを組み合わせたムース菓子です。パッションフルーツの爽やかな酸味と、チョコレートの深いコクとのバランスを大切に、食べ進めても重く感じない軽やかな味わいをめざしました。

アールグレイの華やかな香りを重ねることで、より奥行きのある味わいに仕上げています。

デコレーションにはチョコレートで仕立てた花をあしらひ、その中心にパッションフルーツのジュレを添えました。味わいだけでなく、見た目もパッションフルーツが主役になるお菓子という想いをタイトルに込めました。

<受賞コメント>

「パッションフルーツの魅力をどのように引き出すか」ということを目標に、何度も試作を重ね、味のバランスや食感、見た目まで一つ一つ調整しながら何度も試作を重ねて完成させました。自分の思い描く味になかなか近づけず、試行錯誤を繰り返しましたが、理想の味に近づけたと思います。

この作品を通して技術面だけでなく自分自身も成長することができたと感じており、特に思い入れのある作品となりました。今回の経験と学びをこれからの仕事にも生かし、さらに技術を磨いていきたいと思っています。

■銅賞作品



作 品 名 : 「リュメール・マング (光のマング)」

出 品 者 : ルネッサンス リゾート オキナワ ペストリー 知念利音

作品説明 : マngoとアールグレイを組み合わせたムースに、ココナッツのサブレを合わせ、
味わいだけでなく食感のコントラストにもこだわりました。

「リュミエール (光)」という名のとおり、ムースの艶やかな表面にもこだわり、
マngoの瑞々しさを表現しています。マngoにアールグレイの華やかな香りを合わせ
ることで甘さを抑え、滑らかで軽やかな味わいに仕上げました。

<受賞コメント>

私はマngoが大好きで、沖縄を代表するフルーツとしても馴染みの深いマngoを主役にする事で自分らしさを表現したいと思い、このケーキでコンテストに挑戦しました。マngoとの相性を考えてココナッツを組み合わせましたが、さっぱりと楽しめるムースケーキにしたいと考え、マngoの甘さを引き立てながら後味をすっきりさせるアールグレイを合わせました。

自分の好きなマngoを使い、自分らしさを表現した作品で評価していただけたことをとても光栄に感じています。この受賞を励みに、これからも沖縄の素材を生かし、皆様に喜んでいただけるお菓子を作っていきます。

以上

<本件に関するお問い合わせ先> E-mail : kikaku@hpd-c.co.jp

ルネッサンス リゾート オキナワ 企画広報 越田淳子 喜久本千賀子

TEL : 098-964-5681 (直通) FAX : 098-964-5374

<お客様からのお問い合わせ先> <https://renaissance-okinawa.com>

ルネッサンス リゾート オキナワ TEL : 098-965-0707

〒904-0416 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2