

2020年11月
ルネッサンス リゾート オキナワ

報道関係各位

全日本洋菓子工業会主催
「第9回スイーツコンテスト Tarte-1 グランプリ」にて
グランプリ受賞



<グランプリ受賞作品>沖縄県東村産ゴールドバレル パインタルト

ルネッサンス リゾート オキナワ（沖縄県恩納村 総支配人：知花 功）では、洋菓子のタルトの日本一を決定する「第9回スイーツコンテスト Tarte-1 グランプリ」にて、当ホテルのペストリー／ベーカリー スーシェフの山城新和の作品「沖縄県東村産ゴールドバレルパインタルト」が、グランプリを受賞いたしました。

本コンテストにおいて、弊ホテルは、一昨年に沖縄初の準グランプリを受賞、グランプリ受賞は、沖縄初の昨年に続き2年連続2回目の快挙となります。

全国から出品された69作品の中からグランプリに選ばれた本作品は、パイナップルの断面をイメージした南国感あふれるユニークなタルトです。タルト生地にはゴールドバレルを混ぜ、焼き込むことでうまみを出しています。さらに、ライムが香るムースとパイナップルクリームを重ね、表面はパイナップルのジュレで瑞々しいフレッシュな味わいを表現しました。

コンテスト受賞作品は、12月26日より当ホテルのロビーラウンジにてお楽しみいただけます。

記

■「第9回スイーツコンテスト Tarte-1 グランプリ」グランプリ受賞作品

作品名：「沖縄県産東村ゴールドバレル パインタルト」

出品者：ルネッサンス リゾート オキナワ

パストリー/ベーカリー スーシェフ 山城新和

提供場所：ロビーラウンジ（10:00～22:00）

※2020年12月26日より販売開始

*ホール（18cm）¥4,200

*1カット ¥750（税・サービス料別）



<山城新和の受賞コメント>

今年7月に、コロナ禍でゴールドバレルが廃棄の危機にあるという新聞記事を読み、お菓子で役立てることはできないかと考えたのが、本作品が生まれるきっかけとなりました。

これからも沖縄の食材を使って、多くの方に広くその味わいを楽しんでいただけるようなお菓子を作っていきたいと思います。



▼「第9回スイーツコンテスト Tarte-1 グランプリ」開催結果

<http://pcg.or.jp/contest/con13.html>

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

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