

2022年5月13日
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15回グラス（氷菓）を使ったアシエットデセール・コンテスト」
にて準優勝を受賞



<準優勝作品>Bingata～ふわふわ杏仁の香りを添えて～

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、全日本洋菓子工業会主催の「第15回グラス（氷菓）を使ったアシエットデセール・コンテスト」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「Bingata～ふわふわ杏仁の香りを添えて～」が、準優勝を受賞いたしました。

弊ホテルは、同会主催の「全国スイーツコンテスト Tart-1 グランプリ」にて2020年に優勝（東村産ゴールドバレルのピインタルト）、2018年に準優勝（恩納村産パッションフルーツのレアチーズタルト）の実績があります。

本コンテストは、4月13、14日に開催され、全国のホテルや洋菓子店から12名が参加しました。一皿の上にグラス（氷菓）を組み入れたデザートを製作、組み合わせのバランスや味覚はもちろん、独創性やデザイン性なども評価の対象となります。準優勝を獲得した弊ホテルの作品は、地元、恩納村の「あたびーファーム」の宮平氏が育てたパッションフルーツを使ったシャーベットをメインとし、沖縄伝統工芸の紅型をイメージしたクッキー生地と杏仁の泡で仕上げた独創性が高く評価されました。

記

■「第15回グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト」準優勝作品

作品名：「Bingata～ふわふわ杏仁の香りを添えて～」

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 やましろしんわ 山城新和

作品説明：2種類の氷菓を組み合わせ、クッキー生地で紅型を表現した、目と味で楽しめるデザートです。恩納村・あたびファームの宮平さんが作るパッションフルーツとオレンジのシャーベットと、杏仁のミルクチョコレートアイスクリームの2つの氷菓をメインに、全体を柔らかな杏仁の香りでまとめています。



＜山城新和の受賞コメント＞

ふわふわの杏仁の泡に包まれる南国沖縄の味わいを楽しんでいただけるよう、氷菓にはパッションフルーツを使い、飾りに沖縄の伝統工芸の紅型をイメージしたクッキー生地で沖縄を表現しました。今後も沖縄の食材を多くの方に知っていただけるデザート作りをめざします。



▼「第15回グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト」

開催結果

<http://pcg.or.jp/contest/con12.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