

静岡茶に合うスイーツ審査

後藤さん(静岡)が最優秀

静岡茶に合う創作スイーツのレシピを競つ「静岡茶&スイーツマールシェ レシピコンテスト」(県茶業会議所主催)の最優秀賞に、静岡市清水区の派遣社員後藤久美子さん(46)の作品「抹茶のミルクレープ」が選ばれ、27日夜、浜松市内で試食会が開かれた。

後藤さんの作品は、抹茶を入れて薄く焼き上げたクレープ生地を

12枚重ねて仕上げたケーキ。生地と生地の間には、粒あん入り生クリームが敷いてある。中学時代から自己流

でケーキ作りを楽しんできたという後藤さんは「誰が食べてもおいしく感じられる味だと思っが、シンプルなレシピだったので選ばれるとは思っていなかった」と驚いた様子。

審査委員長を務めたオークラアクトシティホテル浜松のシェフパティシエ鈴木勝之さんは「和の食材を使いヘルシー。粒あんのクリームがバランスを取

り、お茶の味も消さない。商品化しても売れると判断した」などと講評した。コンテストには県内から20点のレシピの応募があった。

レシピは、オークラアクトシティホテル浜松のパティシエが再現し、3月31日の期間限定で、アクトシティ浜松アクトプラザ2階「ホテルオークラペーカリー」で販売する。1個380円。



最優秀賞に輝いた「抹茶のミルクレープ」を紹介する後藤さん

＝浜松市中区