

おおさきスイーツコンテスト

大崎市産の食材を使ったコンテストを開催。ここでしか食べられない絶品スイーツが登場!

おおさきおみやげコンテスト

「おおさき産業フェア」で開催されたコンテスト。受賞作品に選ばれた特色ある大崎みやげを紹介!

大崎  
Sweets  
コレクション

今、大崎のスイーツがアツい!  
食材の宝庫・大崎市産の食材を使ったスイーツのコンテスト受賞作品を紹介!



第1回おおさきスイーツコンテスト グランプリ

気仙堂(けせんどう)の  
「酒粕バウム」…151円

大崎産の米粉を使って8層に焼き上げたバウムクーヘンを、「新澤醸造店」の酒粕が入ったチョコレートでコーティング。

■問合せ先/0229-52-2068(気仙堂)



第1回おおさきスイーツコンテスト 準グランプリ

大正堂(たいしょうどう)の  
「大崎ふつつマカロン」  
…170円

「宮城ふるさと酒造」の甘酒を使ったマカロン。イチゴ味とブルーベリー味の2種類。イチゴは大崎産を使用。

■問合せ先/0229-52-3039(大正堂)



おおさきおみやげコンテスト 準グランプリ

大正堂(たいしょうどう)の  
「伊達なおおさきチーズ饅頭」  
…170円

饅頭の中にクリームチーズをイン! こしあんチーズのマリアージュが楽しめる。パタ崎さんのパッケージも可愛らしい。



第1回おおさきスイーツコンテスト 特別賞

ガトースワンの  
「トマトのシフォンケーキ」  
…648円

鹿島台産のトマトを使った甘さ控えめのふんわりシフォンケーキ。クリームをつけずに食べるのがおすすめ!

■問合せ先/0229-24-2808(ガトースワン)



おおさきおみやげコンテスト 準グランプリ

ヤマトヤの  
「パタ崎さんマドレーヌ」  
…162円

「寒梅酒造」の酒粕と、ささ結の米粉を使用した、パタ崎さん型のマドレーヌ。ほのかに日本酒の香りが広がる。

■問合せ先/0229-26-2045(ヤマトヤ)

大崎市 = ふつつ共和国!

豊かな自然と奥羽山脈から湧き出る清らかな水を持つ大崎市は、古くから多くの酒蔵や味噌・醤油蔵が点在。また東北屈指の米どころでもあり、大豆の一大産地としても知られている。この豊富な食材の保存性を高める知恵として、今も大事に受け継がれている「発酵食文化」。大崎市ではこの「発酵食文化」と自然、歴史などが触発し合い、新たな魅力を醸成する様子を発酵に重ね合わせ「ふつつ」と表現。「みやぎ大崎 ふつつ共和国」として、発酵食文化の魅力を伝えている。



発酵食を  
味わうならここ!

■ 糀カフェ  
TAWEMON(たうもん)

発酵の魅力を伝える  
発酵メニュー専門カフェ

15代続く老舗まんじゅう店が新たに考案した発酵メニューが味わえるカフェ。地元の麴屋さんの味噌を使ったおにぎりや、天然酵母のパン、豆乳あま酒など、メニューに並ぶのはどれも発酵の技術が生かされたメニューばかり!

■住所/大崎市岩出山下野目字長田17  
■電話/0229-72-2988  
■営業時間/10:30~17:00  
■休/第1・3月曜  
■http://www.henayama-manjyu.jp/



発酵のまち・大崎へようこそ!

古くから発酵食文化が受け継がれてきた大崎市。大崎に来たら必ず「発酵食」をチェックしよう!