

専門家の部
一次審査通過作品



かのや 紅はるか 部門



とろりとろ蜜 『かのや紅はるか』

既存品種よりも「はるかに甘みが優れている」ことから名付けられた。しっかりとした甘味だがすっきりした後味に特徴がある。

■ ■ ■ 専門家の部 ■ ■ ■

グランプリ



「はるか姫の贈り物」
若松 毅 さん(鹿児島市)



焼き芋で食べるのが一番美味しいと考え、焼き芋をイメージしながら作りました。
紅はるかは、甘味が強く味がしっかりしているので、チョコレートと合わせることで面白い味になるとと思います。

■ ■ ■ 一般の部 ■ ■ ■

グランプリ



「ドームポテトタルト」
川野 典子 さん(伊佐市)



紅はるかは甘味があるので過剰な味付けにしないよう「芋らしさ」を残すように工夫しました。
この受賞は、私の家族、近所の方、友人・知人が支えてくれたおかげで受賞できたと思います。ありがとうございました。

準グランプリ



「"Joindre"
ジュワンドル」
大久保 仁弘 さん
(鹿児島市)

準グランプリ



「かのや紅はるかの
デザートキッシュ」
伊藤 ふさ さん
(鹿屋市)

準グランプリ



「紅芋溶岩
(ようかん)?」
米盛 純久 さん
(鹿児島市)

準グランプリ



「はるかに
イモンブラン☆」
吉海 帆香 さん
(始良市)

一般の部
一次審査通過作品

