

大分・田北調理師専門学校でコンテスト



【大分】大分市の田北調理師専門学校
の学生が県産ブランドイ
「ベリーツ」を使ったスイーツ
を考案した。3月にティラミスな
ど3品を同市のアミュプラザお
いでで販売する予定。

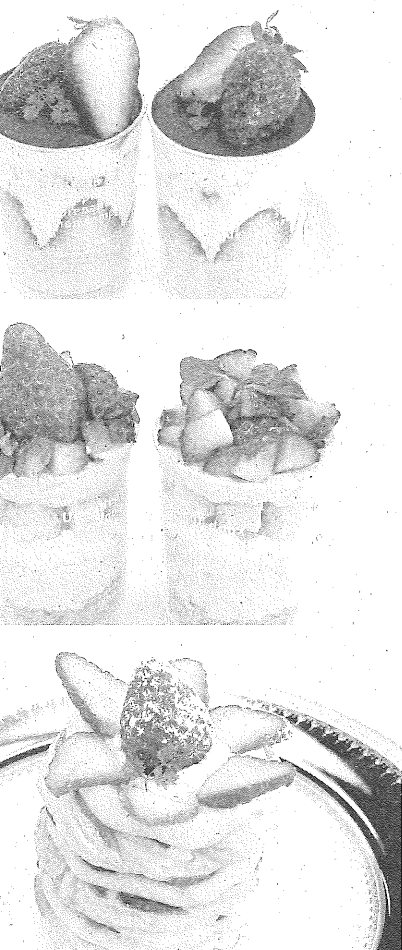
ベリーツをスイーツに

ティラミスやパイ考案

県などが認知度向上と消
費拡大につなげようと、20
日に同校で初めてコンテス
トを開いた。学生約30人が
グループごとに16品を発表
した。

青果の卸業者やアミュ
プラザの社員ら6人が味や見
栄え、独創性などを審査。
1位に渡辺美月さん(19)、
川上未夢さん(20)、辺見味
穂さん(19)の「ベリーツの
ティラミス」を選んだ。ベ
リーツにピスタチオのムー
ス、マスカルポーネチーズ
のクリーム、ココアパウダ
ーを重ねて味に奥行きを出
きた。

3月3品をアミュプラザで販売



した。
3人は「どうしたらおし
やれに見えるか、何度も話
し合い試行錯誤した。驚き
で胸がいっぱい」。

県おおいたブランド推進
課の田中秀幸課長は「ベリ
ーツを主役にしたクオリ
ティの高い作品がそろ
った。味、彩り、ネーミン
グセンスもいい」と講評し
た。

2位は房前果歩さん
(20)と山村奈穂さん(22)の
「ベリー酒ティラミス」、
3位は保月春樹さん(19)と
高原慎太郎さん(20)の「チ
ポレオンベリーパイ」。

(藤沢香)

軟らかくて
おいしい

大分市の



「おおいた和