

スイーツの力で福島復興を応援！

スイーツ甲子園

ふくしま広野町レシピチャレンジ

特産品を使ったアイデアレシピ募集



「生菓子」と「焼き菓子」の2部門 テーマ食材1つ以上使用

福島県広野町と産経新聞社では、広野町の特産品を使ったスイーツのアイデアを競う全国の学生（高校生・大学生・専門学校生）を対象としたコンテスト「スイーツ甲子園 福島広野町レシピチャレンジ」を開催し、アイデアレシピを募集します。広野町の特産品のおいしさや魅力を伝え、東日本大震災と東京電力福島第一原子力発電所事故からの復興を応援することが目的です。高校生パティシエ日本一を決める「スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦」や福島県の特産品を使ったスイーツ作りのコンテスト「スイーツ甲子園 福島チャレンジカップ」のスピノフコンテストとして初開催します。

「東北に春を告げるまち」をキャッチフレーズとする広野町は、四季を通じて温暖な気候に恵まれ、バナナやみかんといったフルーツ、お米などの栽培が盛んです。レシピのテーマは「広野町の魅力がいっぱい詰まったスイーツ」。パフェやケーキなどの「生菓子スイーツ部門」と、お土産物になる「焼き菓子スイーツ部門」の2部門を設け、特産品であるテーマ食材を1つ以上使ったアイデアレシピを募集。著名パティシエらによるレシピ審査で、部門ごとに最優秀賞を決定します。各最優秀賞受賞者には副賞として、審査員のパティシエと共同で広野町の特産品を使ったスイーツを開発する権利を贈呈。開発したスイーツは、東京都内で開かれるイベントなどで販売します。また、各最優秀賞受賞者には「ふくしま広野町PR大使」に就任していただき、福島県への視察旅行や都内のイベントにご招待。広野町の魅力を伝える活動に取り組んでいただきます。皆さんが考案した広野町の魅力がいっぱい詰まったスイーツの力で、広野町の復興を応援してください！

応募締切は9月4日（金）17時まで。応募方法など詳細はホームページ（fukushima-rc.com）から。

■ 実施概要

- ◆名称：スイーツ甲子園 ふくしま広野町レシピチャレンジ
- ◆共催：広野町 産経新聞社
- ◆応募資格
 - ・2026年4月時点で高等学校（全日制・定時制・通信制高等学校、高等専門学校、専修学校高等課程）、大学・大学院、各種専門学校に在籍している生徒・学生
 - ・個人または同一学校に在籍する2人組
 - ・「ふくしま広野町PR大使」として活動できること
- ◆募集期間：2026年7月1日（水）～9月4日（金）17時
- ◆審査・発表：2026年9月中
- ◆表彰：「生菓子スイーツ部門」と「焼き菓子スイーツ部門」の2部門で最優秀賞各1組（名）
- ◆副賞：①審査員パティシエと特産品を使ったスイーツを開発する権利②ふくしま広野町PR大使任命③広野町視察旅行への招待④東京都内でのイベントへの招待2回
- ◆スイーツ販売イベント：「魅力いっぱい！ふくしまフェスティバル」（2026年12月4～6日、東京・お台場 2027年2月19～23日、東京・代々木公園）

■ 募集レシピ

- ◆テーマ「広野町の魅力がいっぱい詰まったスイーツ」
- ◆「生菓子スイーツ部門」パフェ、ショートケーキ、タルト、クレープ、パンケーキ、プリンアラモード、シュークリームなど、お店やキッチンカーで販売するスイーツ
- ◆「焼き菓子スイーツ部門」マドレーヌ、フィナンシェ、パウンドケーキ、マカロン、クッキー、パイ、バウムクーヘンなど、常温でお土産品などとして販売するスイーツ
- ※いずれかの部門、または、両部門への応募が可能です。
- ◆テーマ食材バナナ、みかん、みかんジュース、米、米粉、日本酒、塩
- ◆レシピの条件上記のテーマ食材を1つ以上使用した未発表のオリジナルレシピ
- ◆審査のポイントテーマ食材の魅力を活かすアイデア／テーマ食材の魅力を伝えるビジュアル／テーマ食材の組み合わせのアイデアなど

■ 審査員



森大祐
EN VEDETTE（アンヴェット）
オーナーシェフ
ロイスダール、グランドハイアット東京にて修行し渡仏。M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）の称号をもつ「ローラン・デュシェーヌ」や「モワザン」にてシェフ・パティシエとして勤務後、帰国。2016年10月に東京・清澄白河で「EN VEDETTE（アンヴェット）」を開業。2019年11月に渋谷店、2024年3月に東京ミッドタウンに「EN VEDETTE Luxe」をオープン。シャルルブルーストーン一般味覚審査優勝、ディジョンアントルメ&ピエスマンテ部門優勝、The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate 銅メダルなど、国内外の受賞歴多数。

■ アドバイザー



大森由紀子
フランス菓子・料理研究家
フランスで製菓と料理を修業後、メディアを通じて日本にフランス菓子とその背景を紹介。「パティスリー」という言葉やフランス地方菓子というジャンルを確立し、広める。東京と京都でフランス菓子・料理教室を主宰。近著は王妃マリー・アントワネットの人生とそれに寄り添ったお菓子を、レシピ入りで紹介した「マリー・アントワネットのお菓子」（2025年5月出版）。フランス共和国・農事功労章シュバリ工勲章受勲。

■ 広野町の特産品

広野町は福島県の太平洋側に位置しており、一年を通じて温暖な気候に恵まれ、バナナやみかんといったフルーツ、お米の栽培が盛んです。



■ 無農薬バナナ「綺麗」

広野町が100%出資する「広野町振興公社」では、東日本大震災からの復興のシンボルとして、南国のフルーツであるバナナの栽培に挑戦。苗に氷河期を疑似体験させる「凍結解凍覚醒法」と呼ばれる特殊な技術により栽培に成功しました。一般公募で「朝陽に輝く水平線がとても綺麗なみかんの丘のある町のバナナ」（愛称「綺麗（きれい）」）と命名。震災後の福島と同様に厳しい環境を乗り越えて実った「綺麗」は、糖度が高くクリーミーで濃厚な味わいが特徴です。



■ みかんとみかん果汁100%ジュース

冬の平均気温が10度をこえる温暖な気候を活かし、町内にはたくさんのみかんの木が植えられおり、毎年、オレンジ色がきれいなみかんが実ります。町役場近くの「みかんの丘」と呼ばれるみかん畑は町のシンボルになっており、広野町で収穫したみかんは「みかんジュース」に加工されます。甘さと酸味が程よいバランスで、濃厚なのに飲みやすい仕上がりとなっています。



■ 特別栽培コシヒカリひろの米

ひろの米は、広野町の農業者が未来への希望を託し、一生懸命に育て上げた特別栽培米です。農薬や化学肥料成分を抑えているので手間ひまがかかりますが、その分、炊き上がりのツヤと香りもよくコシヒカリ本来の旨味と粘りがしっかりしており、町を代表する特産品です。



■ 純米酒「奥州日の出の松」

原産米に広野町産のコシヒカリを使用し、精白歩合70%、日本酒度+2～+4、酸度1.5～1.7、アルコール度15度の日本酒です。やや辛口の純米酒で、すっきりとした味わいのなかに普段から食すコシヒカリの慣れ親しんだお米の甘味が感じられます。



■ はるかなる太平洋からの恵みの塩 智と華

海水を汲み上げてつくられた塩です。1999年に塩づくりが自由化された際に、吉田鉄工所の吉田会長が子供の頃の記憶を頼りに製造したのをきっかけに、2005年から販売用の塩づくりを始めました。100%海水を原料に、吉田会長手作りの平釜で煮詰めて、乾燥させて塩に仕上げられています。