

スイーツの力で福島復興を応援！
スイーツ甲子園
ふくしま広島町レシピチャレンジ
最優秀賞決定！



【生菓子スイーツ部門】
綾羽高校（滋賀県）2年
青田唯愛さん

【焼き菓子スイーツ部門】
葵高校（福島県）2年
新井芽さん

福島県広島町と産経新聞社では、広島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 ふくしま広島町レシピチャレンジ」の最終審査を行い、最優秀賞作品を決定しました。生菓子スイーツ部門は綾羽高校（滋賀県）2年の青田唯愛さん、焼き菓子スイーツ部門は葵高校（福島県）2年の新井芽さんが栄冠に輝きました。

レシピチャレンジは、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応援を目的に、広島町の特産品の魅力やおいしさを広く知ってもらうために開催。全国の学生を対象に、広島町の特産品であるバナナやミカン、米、日本酒などをテーマ食材とし、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、テーマ食材を1つ以上使ったアイデアレシピを募集。生菓子スイーツ部門59作品、焼き菓子スイーツ部門25作品の応募があり、審査員を務めた人気洋菓子店「EN VEDETTE（アンヴェデット）」オーナーシェフ、森大祐氏による厳正な審査で、両部門の最優秀賞を決定しました。

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島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、「ふくしま広島町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。広島町の魅力を伝える活動に取り組んでいただきます。

最優秀賞受賞作品

【生菓子スイーツ部門】

綾羽高校（滋賀県）2年 青田唯愛さん

作品名：tiramisù alle banane

【レシピのアイデア・工夫したポイント】

チョコレートとコーヒーのほろ苦さで広野町のバナナ「綺麗」の甘味を際立たせました。さらに、香ばしい胡桃で食感にアクセントを加え、キャラメルでコクを出し、隠し味の塩で甘味をより一層引き立てました。また、生地に米粉を使うことでクリーミーさを出し、ヨーグルトの酸味を加えることでくどくなく最後まで食べ飽きなティラミスに仕上げました。



受賞コメント「ティラミスには、『私を元気づけて』という意味があると知り、福島を元気にしたいと思い、作りました。たくさんの人に食べてもらい、元気になってほしいと思っています」

【焼き菓子スイーツ部門】

葵高校（福島県）2年 新井芽さん

作品名：こんがりバナナケーキ

【レシピのアイデア・工夫したポイント】

表面がキャラメル状になるように、溶かしたバターに砂糖をまぶしました。バナナはレンジで加熱することで、甘みを引き出しました。誰でも、手軽に作れるように、ホットケーキミックスを使用しました。お母さんが小さいころから作ってくれたお菓子をヒントに考えました。



受賞コメント「少しでも広野町の復興の役に立ちたいと思い、作りました。自分が考えやレシピが商品になるなんて、なかなか経験できないことだと思うので、とても楽しみです」

【審査員コメント】

森大祐

EN VEDETTE（アンヴェデット）
オーナーシェフ



「どの作品もおいしそうなのばかりでしたが、広野町の魅力を伝えるという点で、バナナが使われていることがパッと見て分かるというところがポイントに選びました。」

【大会アドバイザーコメント】

大森由紀子

フランス菓子・料理研究家



「たくさんの応募があり感謝しています。地元の食材を組み合わせてレシピを作るのはとても難しいことだと思いますが、それに挑戦しようという意欲が伝わってきました」

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（アンヴェデット）」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一般味覚審査優勝、ディジョンアントルメ&ピエスモンテ部門優勝、The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate 銅メダルなど、国内外の受賞歴多数。

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（テーマ食材）

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ていきます。

■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

◆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」

①2026年12月4日（金）～6日（日） 東京都江東区のお台場青海地区特設会場

「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2026 in お台場」と同時開催

②2027年2月19日（金）～23日（火・祝） 東京都渋谷区の代々木公園

「SAKANA&JAPN FESTIVAL(魚ジャパンフェス）2026 in 代々木公園」と同時開催

■応募レシピ

◆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できるスイーツ

◆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できるスイーツ

※いずれかの部門、または、両部門への応募が可能

◆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