

これぞ広島新土産

「グランプリ2016」に14点



一般投票大賞・徳永製菓

「ひろしまみやげ(心)」



委員会大賞・ポワブリエール

「アオギリ」

27日、贈呈式があった。菓子やけん玉、刺しゅう作製キットなどで、4月以降に南区のJR広島駅構内で販売される。(河野揚)

県内の新たな土産を発掘する企画「新！広島みやげグランプリ2016」(中国新聞社主催)の受賞作品14点が決まり、広島市中区の中国新聞ビルで



贈呈式に出席した徳永製菓の徳永副社長(右)とポワブリエールの市原社長

1月上旬から作品を募集し、計807点の応募があった。広島らしさ、味、デザインなどを基準に、インターネットと郵送による一般投票と、委員会(6人の審査で選んだ。一般投票賞の大賞は徳永製菓(福山市)の

落花生を使った豆菓「ひろしまみやげ(心)」。福山市の食用バラや県産力キなどを粉末やペースト状にして豆の回りにまぶしている。

委員会賞の大賞は、洋菓子店ポワブリエール(中区)のサブ「アオギリ」。県産レモンとハッサクのジャムを、被爆アオギリの葉の形を模したサブレで挟んでいる。

贈呈式で中国新聞社の岡谷義則社長たちが受賞者に賞状を手渡した。徳永製菓の徳永ひろみ副社長(67)は「今後もよそにない豆菓子を作りたい」、ポワブリエールの市原ジョスリーヌ社長(62)は「全て手作り。受賞してうれしい」と喜んだ。

審査員を務めた俳優の東ちづるさんは「見た目がユニークで、味もおいしい作品が多かった」と評価。広島東洋カープOBの北別府「手に薦めたい」と話した。学さんは「カープの選た。」