

食の王国 北アルプス山麓スイーツプロジェクト2022

コロナ禍を
乗り越えて!

ここでしか食べられない

オリジナルスイーツ

大募集

～テーマ～

北アルプス山麓 秋の彩り

募集
期間

令和4年6月17日から8月31日

募集対象者

北アルプス管内の菓子店・飲食店・宿泊施設に従事する者

特典

販路拡大のチャンスを提供します!
Ex)銀座Nagano

北アルプス地域内のイベントへの
出品・販売を支援します!

各種メディアでのPRを行います!
Ex)雑誌(長野Komachi)TV番組 他

北アルプス山麓育ちin首都圏実行委員会

応募要件

- ・北アルプス山麓の秋をイメージした**新開発のスイーツ**であること
- ・北アルプス山麓ブランド認定品等、**1品以上地元食材を使用**すること
(大町市・池田町・松川村・白馬村・小谷村)

スケジュール

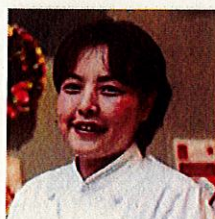
- ・**募集期間 令和4年6月17日から8月31日**
期日までに応募用紙とスイーツの写真を下記の送付先までご提出ください。
- ・**審査会 令和4年9月中旬**
実食しますので、現物をご提出ください。
(費用は販売予定価格の60%を主催者が負担します)

審査方法

- ・応募要件に合致しているか、書類と実食により審査します。
審査の結果、合致したと認められるスイーツは「北アルプス山麓スイーツ」として認定します。



〈審査委員〉



田中 真理

1974年、静岡県掛川市生まれ。
パリ「グループ・アラン・デュカス」に入社。2006年フランスで開催された「第32回フランスデザート選手権」プロフェッショナル部門で優勝。

青山「ブノワ」を経て同グループを退社後、2008年デザート・プランナーとして独立。第1回「北アルプス山麓スイーツプロジェクト 春と初夏の風」審査委員長。



白澤 朋子

1974年、長野県松川村生まれ。
渡仏し、ル・コルドン・ブルーパリ校シェフアシスタントを経てパリ市内の三つ星レストラン、ビストロにて3年間修行。2010年に北フランスリール市オーガニックレストラン「ジャルダンボワブロン」のオープニング責任者兼シェフを務める。現在のANAホリデー・インリゾート信濃大町くろよんにてパティスリーシェフとして勤務。第1回審査委員。

〈審査基準〉

- ① **物語性** | 「北アルプス山麓の秋の彩り」をイメージできるものであるか
北アルプス地域の歴史や文化に根ざした物語があるか
- ② **独創性** | 他では食べられないオリジナリティのあるもの(味・デザインなど)
- ③ **信ぴょう性** | 安心、安全な食材の使用に配慮しているか
- ④ **将来性** | 今後も継続して販売が見込めるものであること(価格設定など)



アフターコロナの北アルプス山麓の新たな挑戦〈食の王国づくり〉



第1回「北アルプス山麓 春と初夏の風」審査会の様子

自然と食が生み出す北アルプス地域でしか味わえない「食」を活用して、観光振興を図る取組「食の王国 北アルプス山麓」の幕開け事業として「スイーツプロジェクト」をスタートし、今年2月には「北アルプス山麓 春と初夏の風」をイメージしたスイーツを厳正な審査を経て認定し、多くの皆様にお楽しみいただきました。今回は、「北アルプス山麓 秋の彩り」をテーマに斬新なアイデアの詰まった新しいオリジナルスイーツを募集します。ふるってご応募ください。



北アルプス山麓育ちin首都圏実行委員会 委員長 宮澤 敏文

問い合わせ・応募用紙送付先 **北アルプス山麓育ちin首都圏実行委員会**

〒398-8602 大町市大町1058-2 長野県北アルプス地域振興局商工観光課内
電話:0261-23-6523 FAX:0261-23-2934
E-mail:kitachi-shokan@pref.nagano.lg.jp

