

平成 30 年度静岡県授産製品コンクール

1. 受賞製品

静岡県知事賞：

米粉と梅の和パウンド（さがら作業所）

毎年、梅の時期に作っている梅シロップの残りの梅を利用し、何か作れないかとみんなで考えた一品です。米粉をつかうことでこむぎアレルギーの方やグルテンフリーを目指す方にも安心してお召し上がりいただけます。梅の風味を出すのに苦労しましたが、焼き上がりに梅シロップを塗ることで程よい風味を付けることができました。酸味とバランスを考え中には白あんを入れ、新しい”和“の”パウンドケーキ”ができました。梅シロップとセットしてギフトとしてもご利用いただけます。



静岡県共同募金会会長賞：

かんなくずアート（りなむ）

かんなくずを工務店からいただいて、くるくると巻いたり折り曲げたりし、かわいいお花にしました。



市民審査委員賞：かぼちゃプリン（りなむ）

かぼちゃのプリンに裏ごしが決めて、メンバーが根気よく裏ごししたかぼちゃが濃厚なプリンになりました。まるでかぼちゃを食べているような味わいです。



オールしずおかベストコミュニティ理事長賞：

おんせんそーぷ（りなむ）

温泉のお湯からとった蒸留水で石けんを作りました。りなむの石けんに新しい1品が増えました。



2. 他の出品製品

ゆず七せんべい（こむぎ）



くまさんハンカチ（こむぎ）



おんせんそると（りなむ）



オレンジピールのシフォン（りなむ）



梅シロップ（さがら作業所）

