

奈良の食材を生かしたスイーツを試食する参加者（橿原市の「La BANK」で）



奈良の食材を使ったスイーツ（菓子やデザート）を創ろうと、「第3回ならスイーツコンテスト」が28日、橿原市の結婚式場「La BANK（ラ・バンク）」で、市民ら約300人が参加して開かれた。

「ならスイーツプロジェクト」（荒木友美子代表）が2010年に始めた。今回は、チャレンジ部門（一般）に9チーム、アレンジ部門（プロ）に7チームが参加。大学生や主婦らが大和茶、酒かす、飛鳥米など県内の食材を生かしたオリジナル

競うアレンジ ならスイーツ 橿原

のケーキや和菓子、クッキーを作った。

来場者が試食して投票。チャレンジ部門で奈良女子大「ラブシカフェ+」の宇陀金ごぼうを使った焼き菓子「咲咲」、アレンジ部門でラッテたかまつ（葛城市）の牛乳を使ったチーズケーキ「Wフロマージュ スティック」が、それぞれグランプリに選ばれた。

試食した奈良市の事務員臼井みささん（45）は「食材を見事にアレンジしていて、おいしかった」と話していた。