



# 連覇達成！！



6月2日(土)さいたま市立鐘塚公園で行われた、パレスホテル大宮主催“プレミアムクオリティカップ2012～焼き菓子コンテスト～”につばさの森は「彩のマカローヌ」で出場し、前回行われた同大会に続き、2大会連続の優勝を致しました。

今回は、県内17施設が予選にエントリーをし、書類審査を通過した5施設が、味・パッケージ・ステージパフォーマンスの評価を特別審査員11名、一般審査員100名の合計点数を競い合いました。

「彩のマカローヌ」はいつか彩の国埼玉県を代表するお菓子にしたい！！という願いを込めて埼玉県産の彩のかがやきの米粉を使用し、越谷いちごをイメージした生地でチョコレートを挟むというマカロン風マドレーヌを作成しました。お客様が手に取った瞬間から笑顔になれるようにハートの形やネーミング共に工夫を凝らしました。

7月1日からはつばさの森の製品で「ご松菜マドレーヌ」に続き、2つめのパレスホテル大宮推奨焼き菓子の称号を得て、同ホテルでの販売を開始致します。

少しずつ販売をすすめていきますので、今後ともどうぞよろしくお願い致します。

