



パレスホテル大宮 主催
「Premium Quality Cup 2018 in SAITAMA 第9回焼き菓子コンテスト」 結果発表
 ～埼玉県内福祉作業所の焼き菓子コンテスト～

パレスホテル大宮（さいたま市・総支配人 海保 邦男）は、埼玉県内福祉作業所の皆様が作る焼き菓子を対象としたコンテスト「Premium Quality Cup 2018 in SAITAMA ～第9回 焼き菓子コンテスト～」を去る6月2日（土）に開催いたしました。

パレスホテル大宮は、CSR活動の一環として、2008年より自社の設備やノウハウを活用し、福祉作業所で作られているお菓子の技術指導や授産製品の受託販売などを継続的に行っており、「Premium Quality Cup in SAITAMA」の開催も本年が9回目のコンテストとなりました。

本年、エントリーされた16施設の中から書類&試食審査を通過した5施設による本選が開催され、結果が確定いたしましたので、下記の通りにご報告いたします。

***** 入賞団体「製品名」 *****

◎優勝

Kauri Cafe&Factory（伊奈町） 「幸せレモンクランブル」

◎埼玉県社会福祉協議会賞(準優勝)

菓子工房ぼるぼろん（狭山市） 「ポルボロン」

◎埼玉県セルフセンター協議会賞(3位)

パンラッコ（川口市） 「くるみゴロゴロッ クロッカ」

◎埼玉県洋菓子協会賞

ふれあいの里・どんぐり（毛呂山） 「カフェオレ」

◎AJCA 埼玉県本部会長賞

しびらき（さいたま市） 「くるみサブレ」

本選にご参加された審査員の皆様からは、全ての製品の質の高さ、美味しさを知っていただき、多くの皆様の温かいご声援を得る事が出来ました。特別審査員の皆様からは優勝した「幸せレモンクランブル」には「パウンドとジャム、クランブルの全体のバランスがよい」、また「レモンの香りがよく効いている」などの声をいただきました。

優勝製品、準優勝製品には「パレスホテル大宮推奨焼き菓子」の称号が称され、優勝製品はパレスホテル大宮にて2018年7月より半年間受託販売をさせていただきます。



～この報道情報に関するお問合せ先～

パレスホテル大宮 営業企画係 橋本・高橋(平日 10:00～18:00)

TEL:(048)647-5093 FAX:(048)650-9091 Mail: kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町1-7-5