



パレスホテル大宮 主催
「Premium Quality Cup 2019 in SAITAMA 第10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 2019 in SAITAMA ～第10回 焼き菓子コンテスト～」を去る6月1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10回目のコンテストとなりました。

本年、エントリーされた12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

パンラッコ（川口市） 「～一輪草咲く～ マフィンタルト(シナモンくるみ)」

◎埼玉県社会福祉協議会賞(準優勝)

晴れ晴れ（川口市） 「ゆずしょこら」

◎埼玉県セルフセンター協議会賞(3位)

ほっとすてーしょん（川口市） 「ごまっちゃラングドシャ」

◎埼玉県洋菓子協会賞

森のとうふ屋さんの手づくり菓子工房(所沢市)「狭山茶ほうじ茶のおからビスケット」

◎AJCA 埼玉県本部長賞

西れんげ草（草加市） 「いもぷきん」

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「一輪草咲く」には「シナモンの風味が良く出ている」、また「マフィンとタルトを一体化したアイデアが素晴らしい」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2019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 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