

「ローズウォーターレシピアワード」 開催のご案内

第11回ローズウォーターレシピアワード の開催が決定いたしました。

主催：一般社団法人ブルガリアンローズ文化協会

【実施概要】 ROSE WATER RECIPE AWARD

香り豊かなブルガリアンローズウォーターは、香り付けだけでなく素材の味を引き立てる新しい調味料として和・洋・中・菓子の各界で注目されています。ローズウォーターレシピアワードでは、無農薬有機栽培のブルガリア産ダマスクローズから採れたローズウォーターを使った創造的なレシピを募集します。

【募集要項】 APPLICATION GUIDELINE

■募集部門	学生部門：スイーツ、料理 一般部門：スイーツ、料理、ドリンク ※料理・ドリンクのジャンルは問いません。
■参加費	学生部門：3,000 円 一般部門：5,000 円 ※入金確認後、オーガニックローズウォーター が送付されます。
■審査方法	書類選考にて選出された作品を最終選考日に応募者本人が調理したものを持参し、審査員が試食審査。 ※最終審査当日、直火は使用できませんのでご注意ください。
■書類選考締め切り	2024 年 10 月 4 日（金）郵送の場合は当日消印有効
■第一次書類選考発表	2024 年 10 月 31 日（木）
■最終選考日	2024 年 11 月 14 日（木） 10：00～12：30 第一部（学生部門） 13：30～16：00 第二部（一般部門） ※時間変更の可能性あり
■最終審査会場	駐日ブルガリア共和国大使館 東京都渋谷区代々木 5-36-3
■最終審査・賞	審査の結果、入賞者には駐日ブルガリア大使から賞状を授与いたします。その他、協賛企業からの賞品も多数ご用意しております。 賞：各部門 金賞・銀賞・銅賞を選出します。
■注意事項	応募作品は主催者の広報活動などに使用されることがあります。審査結果のご連絡は、審査を通過された方のみとさせていただきます。参加者の交通費は自己負担となります。

※特別審査員は、「リストランテ アルポルト」片岡 護 氏、「ミュゼ・ドゥ・ショコラ テオブロマ」土屋 公二 氏、「駐日ブルガリア共和国特命全権大使」マリエタ アラバジエヴァ氏です。

参加をご希望の方は、右記 QR コードより詳細をご確認頂き、応募申し込みをお願いいたします。（リンク先：「一般社団法人ブルガリアンローズ文化協会」TOP ページです。）



【オーガニックローズウォーター】

世界最高品質と評されるブルガリア産のダマスクローズを使用。ダマスクローズ（別名：ブルガリアンローズ）と自然の湧き水のみで作られた良質なローズウォーターです（有機 JAS 認定取得）。ローズ成分を豊富に含み、瑞々しく香る優雅なローズをお楽しみいただけます。

お菓子、料理、ドリンクと様々な食材との組み合わせ・アレンジの可能性をぜひお試しください。

■容量 150ml ※1 本単位でご購入いただけます。業務用サイズは要相談。

ご興味ございましたら、挑戦してみたいはいかがでしょうか。



CALLEBAUT® をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店

■ 本 社：大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東京支店：東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階

■ 札幌 OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL：06-6762-1991

FAX：06-6762-6780

TEL：03-6429-4050

FAX：03-6429-4051

TEL：090-6321-3476

FAX：011-588-6410

HP



Instagram





「クリームチーズのセミフレッド
オレンジとローズのハーモニー」

【一般 スイーツ部門】

〈金賞〉 橋本 千尋 様
(リーガロイヤルホテル京都)

ROSE WATER
RECIPE
AWARD

10

2023 年受賞レシピ
一部抜粋

甘いローズの香りとは対照的な酸味とスッキリとした味わいのオレンジ
をあえて組み合わせました。最後の一口までローズを堪能できる一皿です。



【クリームチーズのセミフレッド (13個分)】
生クリーム 38% 250g
◎クリームチーズ(北海道) 120g
板ゼラチン 2g
水 30g
グラニュー糖 80g
卵白 60g
ジン 25g
★オーガニックローズウォーター 3g

【オレンジのマリネ】
オレンジの実 30g
★オーガニックローズウォーター 2g
グラニュー糖 2g

【オレンジソース】
オレンジ果汁 100g
グラニュー糖 15g
★オーガニックローズウォーター 3g
ブチドリップ 8g
塩 ひとつまみ

【ヨーグルトソース】
ヨーグルト 25g
コンデンスミルク 10g
生クリーム 38% 15g

【バラジュレ】
水 100g
グラニュー糖 25g
★オーガニックローズウォーター 1g
ローズシロップ(モナン) 6g
アガー(イナアガーF) 4g

【仕上げ】
ベルローズ 3枚
ナパージ 適量
色粉赤 適量
色粉緑(メロングリーン) 適量
チョコペン 適量



【学生 スイーツ部門】
〈金賞・ジノリ賞〉

「Frose-mage」

金井 小梅 様

(広島酔心調理製菓専門学校)

全てのパーツにローズウォーターを使用しバラの形に絞り、
ピンクのカカオバターを吹きかけました。なめらかなムース
にシュトロイゼルの食感がとてもおもしろくなっています。

【ジョcond (約10個分)】
全卵 85g
タン・ブルータン 130g
薄力粉 15g
卵白 60g
グラニュー糖 15g
無塩バター 15g
【アンビバージュ】
シロップ(1:1) 20g
★オーガニックローズウォーター 10g

【シュトロイゼル】
無塩バター 30g
粉糖 30g
◎アーモンドプードル 30g
薄力粉 30g
◎ホワイトチョコレート 65g
カカオバター 20g

【ジュレ】
フランボワーズピューレ 110g
グラニュー糖 15g
ゼラチン 3g
レモン汁 4g
★オーガニックローズウォーター 22g

【ムース】
卵黄 15g
グラニュー糖 40g
水 10g
フロマー・ジュラン 100g
粉糖 6g
ゼラチン 3.7g
生クリーム 125g
★オーガニックローズウォーター 10g

【クリーム】
生クリーム 215g
クリームチーズ 70g
★オーガニックローズウォーター 10g
グラニュー糖 2.3g
ゼラチン 3.1g

【ソース】
フランボワーズピューレ 20g
★オーガニックローズウォーター 10g
ラズベリージャム 10g
ゼラチン 0.45g
粉糖 適量

【飾り】
チョコレート 適量
チョコレート用色粉 適量
ベルローズ 適量
シュトロイゼル 適量
タイム 適量
食用パールパウダー 適量



【一般 スイーツ部門】

〈MIMC 賞
・前田商店賞〉

「美～ローズ～」

清水 多計雄 様

中からローズ香るタイベリーとアプリコットの赤
いコンフィチュール、周りの生地のビスタチオの鮮
やかな緑色がまるで1本のバラのようなイメージ。

【ビスタチオのサブ(19個分)】
ビスタチオパウダー 10g
◎ビスタチオ(削み) 15g
無塩バター 120g
薄力粉 160g
塩 1.1g
きび糖 50g

【ダックワーズ (14個分)】
卵白 100g
乾燥卵白 1g
きび糖 92g
◎アーモンドパウダー 45g
ビスタチオパウダー 35g
薄力粉 20g
◎ビスタチオ 70g

【コンフィチュール】
アプリコット 300g
タイベリーピューレ 200g
きび糖 150g
★オーガニックローズウォーター 10g



【学生 スイーツ部門】

〈銀賞〉

「ローズマカロン」

松永 賢治 様

(にいがた製菓・調理専門学校えぶろん)

バタークリームとラズベリージャムの両方に
ローズウォーターを入れることでより香りが
華やかになります。

【生地】
卵白 170g
グラニュー糖 90g
◎アーモンドプードル 140g
粉糖 250g
食紅 適量

【バタークリーム】
無塩バター 適量
砂糖 適量
卵黄 適量
★オーガニックローズウォーター

【ローズジャム】
ラズベリージャム 適量
★オーガニックローズウォーター



【一般 ドリンク部門〈金賞〉】

松原 広稀 様
(にいがた製菓・調理専門学校えぶろん)

「ローズウォーターと
カフェオレのマリアージュ」

ローズウォーターに合うコーヒー豆を選定
した、エスプレッソを使ったカフェオレ。お
互いの良さが引き立つように、素材の良さを
合わせたハーモニーをお楽しみください。



【一般 ドリンク部門〈銀賞・前田商店賞〉】

藤谷 雅己 様
(ホテルグランヴィア広島 煌蘭苑)

「ローズスカッシュ」

相性の良いと感じた赤ワインをベースに
した甘口カクテルです。スローイングという技
法で作ることでローズウォーターの香りを
纏うカクテルに仕上げました。



【一般 料理部門〈金賞〉】

武内 浩 様
(ホテルグランヴィア広島 煌蘭苑)

「ダマスクローズ香る海老餃子
ローズランブルを添えて」

海老餃子には、生地、餡共にローズウォ
ーターを入れて香りよく作り、生地はローズ
の色をイメージして色鮮やかに仕上げました。
地元広島島の川内特産広島菜漬がアクセント。



【一般 料理部門〈銀賞〉】

平沼 五郎 成基 様
(café Le Havre)

「ローズタビオカのコンソメスープ」

単に加えるのではなく、タビオカにローズ
の香りを含ませることで味と香りの両立を
図りました。タビオカを噛むと口の中でロ
ーズとコンソメの融合が生まれます。



【一般 スイーツ部門〈銀賞〉】

「ローズに包まれて」



【一般 スイーツ部門〈銅賞〉】

「Cake Magnifique」



【一般 スイーツ部門〈中沢乳業賞〉】

「Belle fleur」



【学生 スイーツ部門〈中沢乳業賞〉】

「ローズ風味の
ヨーグルトムース」



【一般 スイーツ部門〈銅賞〉】

「Burnt Cheese Case
~ Rose Pistache Pistache ~」