

<報道発表資料>

カテゴリー：お知らせ

令和8年3月12日

**「狭山茶ドリンクレシピコンテスト 2025」
入賞作品が決定しました
～入賞作品の表彰式を開催します～**

埼玉県では、狭山茶の魅力発信と新たな需要創出のため、狭山茶を使ったレシピコンテストを開催しています。

6回目となる今回は、狭山茶を使ったドリンクレシピを募集しました。

このたび、82件の応募作品から、以下の通り最優秀賞と優秀賞を決定しました。

3月16日（月）14時45分から知事室にて表彰式を開催し、知事から賞状と副賞を授与します。

● 審査結果

入賞	作品の名称	作成者
最優秀賞	「福みかん香る 茶葉ごと楽しむふるふわゼリードリンク」	十文字学園女子大学 食品開発学科 曾矢ゼミ (大久保 羽菜 様・ 橋本 茉弥 様・馬淵 陽菜様)
優秀賞	「MIU」	関根 裕美 様
優秀賞	「狭山の秋冬旅ホットラテ ～焼きりんごと溶けるマシュマロ～」	安喰 有夏 様

詳細は「狭山茶を愉しもう」HPをご覧ください。

https://saitama-sayamatea.com/recipe-contest2025_results/

最優秀賞

「福みかん香る

茶葉ごと楽しむふるふわゼリードリンク」

Point

- ◆茶葉を粉末にしてまるごと使用。
- ◆ミルクフォームに未利用農産物の福みかんを活用し、香りを楽しめます。
- ◆ゼリー状のふるんとした食感がアクセント。
- ◆太いストローで混ぜずに飲むと、層ごとの味の違いをお楽しみいただけます。



優秀賞

「MIU」

Point

- ◆注ぎ分けることで緑と赤の美しい2層セパレートが完成。
- ◆攪拌すると淡い桜色に変化。混ぜる前後で2つの表情を楽しめます。
- ◆クランベリー酸味をグレープフルーツがまろやかにまとめ、炭酸が軽やかな余韻を添えます。
- ◆最後のレモンが全体の味をきりっと引き締めます。



優秀賞

「狭山の秋冬旅ホットラテ

～焼きりんごと溶けるマシュマロ～」

Point

- ◆バターは少なめにすることで、煎茶の風味を邪魔せずよいアクセントに。
- ◆焼き林檎とシナモンの甘い香りに、狭山茶の深いコクとほのかな渋みが重なり、和と洋が自然につながる味わいに。
- ◆煎茶パウダーは砂糖と先に混ぜてからミルクを加えると、ダマなく仕上がります。

