

さがみはらスイーツフェスティバル2019 「第3回 推し土産スイーツ総選挙」の グランプリが決定しました！

9月15日(日)から10月14日(月)まで、相模原市内で販売されているスイーツの中から、お土産として贈って喜ばれる「推し土産スイーツ」を決める総選挙を行い、最終的にグランプリを含めた9品が決定しましたのでお知らせします。

1 結果発表について

今回決定したスイーツは次のとおりです。

詳細は別紙をご覧ください。

グランプリ(1位)

商品名：SC相模原せんべい

店舗名：ローソン・スリーエフ相模原富士見町店(中央区)

ピリッと辛い黒胡椒味から磯香るのり味まで、全7種類とバラエティ豊か。化粧箱に入ったセットは、「相模原土産」として贈って喜ばれること請け合いです。

その他入選品(各区別、商品名の五十音順)

| | 商品名 | 店舗名 |
|-----|----------------|------------|
| 中央区 | チュリング | パティスリーフレジェ |
| | パティシエの絶品クリームパン | カフェトガシ |
| 緑区 | カステラサンド | オキノパン |
| | 酒まんじゅう | 志美津屋 |
| | 津久井のたまご | パティスリープリエ |

| | | |
|----|------------------|--------------|
| 南区 | 天然酵母 そのまんまかぼちゃパン | ベーカリーHIMUKA |
| | 豆大福 | 盛光堂 |
| | リムーザン | パティスリーMIYAKO |

2 表彰式及び販売会の開催について

日 時 令和元年11月30日(土)
午前11時から午後4時まで

会 場 アリオ橋本グランドガーデン

主催者 さがみはらスイーツフェスティバル実行委員会
実行委員長 山田 克己(相模原市パン菓子組合 役員)

内 容 決定した9品の表彰式及び販売会を実施します。
詳細は別途、イベント公式HP(<https://www.sagamihara-sweetsfes.com/>)等にてお知らせします。

お問い合わせ
商業観光課
電話：042-769-8236



「津久井のたまご」
パティスリーブリエ

本物の卵？お菓子？濃厚マドレーヌ！
袋を開けて一口頬張れば、地元の卵「さがみっこ」と
国産バターが広がります。まるで本物の卵の
ような、卵パックに入ったギフトも人気です。



「リムーザン」
パティスリー MIYAKO

ヘーゼルナッツ香る新しい味わい！
フランス(クルーズ県)の伝統菓子。ヘーゼルナッツ
パウダーとメレンゲ、バターを使いシンプルに仕上
げています。初めての食感にヤミツキになるかも!?



「チュリング」
パティスリーフレジェ

くるくるまあるいパリッとクッキー！
焼き立ての生地を熱いうちにくるくる巻いたクッキー。
お味は、プレーン生地にごろごろクルミが入った
「クルミ」のほか、「ショコラ」、「抹茶」の3種類。

結果発表!

さがみはらスイーツフェスティバル 2019
第3回 押し土産スイーツ
sweets
総選挙

選ばれた
「押し土産スイーツ」は
こちらの9品!!

相模原市内で販売されているスイーツ
(菓子・パン)を対象に、皆さんの
投票による総選挙を行いました。
贈って喜ばれる「押し土産スイーツ」
として、最終的に9品が決定しました。
大切な方へのお土産に、
相模原市の「押し土産スイーツ」を
よろしくお祈りします!



「豆大福」
盛光堂

ごろっとお豆に大満足!昔ながらの手作り製法!
どこか懐かしさを感じる逸品。手作りでしか出せない
やさしい甘味とお餅の食感がこだわりです。素材は
すべて、安心できる国産品。



「酒まんじゅう」
志美洋屋

1954年創業。ふるさと相模原の味!
「酒まんじゅう」は、相模原を代表する食べ物のひとつ。
つぶし餡と味噌餡の2種類をご用意。麴種の生地に自家製
の餡を包み込み、思い出深い相模原の味を守っています。

グランプリ (1位)

「SCS 相模原せんべい」
ローソン・スリーエフ相模原富士見町店



👑ハットトリック!? 押し土産スイーツの要! 👑

ホームタウンチーム「SC 相模原」を応援する地元
老舗店「風林堂」とのコラボ煎餅。ピリッと辛い黒
胡椒味から磯香るのり味まで、全7種類とバラエ
ティ豊か。お酒のお供にしてもよし。観戦のお供に
してもよし。化粧箱に入ったセットは、「相模原土産」
として贈って喜ばれること請け合いです。



「カステラサンド」
オギノパン (本社工場直売店)

愛されて50余年!カステラのサンドイッチ!?
珍しい「四角い」かたち。もっちりとしたパンとふん
わりとしたカステラの間では、甘いクリームが見え
隠れ。生地の違いを楽しむのもまた一興です。



「パティシエの絶品クリームパン」
カフェトガン

こだわりレシピと厳選卵のハーモニー!
秘密はたっぷりのカスタードクリーム。甘さ控えめで
べろりと召し上がれます。卵は地元産の「おがわのたまご」
を使用してしっとりやわらかに焼き上げています。



「天然酵母 そのまんまかぼちゃパン」
ベーカリーHIMUKA

かぼちゃを感じる天然酵母パン!
蒸し焼きにしたかぼちゃを丸ごとつぶしてIN。風味
の良いバターといっしょにふんわり包み込みました。
かぼちゃ本来の甘さを味わえる栄養満点な逸品。



A
パティスリー プリエ
「津久井のたまご」

JR横浜線「橋本駅」南口より
 徒歩13分

緑区西橋本 1-20-19
 ☎10:00 ~ 19:00
 ※月曜日・第3日曜日
 ☎042-774-6535

駐車場/有 イートイン/無



B
パティスリー MIYAKO
「リムーザン」

JR横浜線「古淵駅」より
 徒歩8分

南区古淵4-20-7 ARCA 1F
 ☎10:00 ~ 16:00
 ※日～金曜日(土曜日のみ営業)
 ☎090-6020-1695

駐車場/有 イートイン/無



C
パティスリー フレジェ
「チュリング」

JR横浜線「淵野辺駅」より
 徒歩15分

中央区相生3-14-14
 ☎11:00 ~ 19:00
 ※月曜日(祝日の場合は翌日)
 ☎042-759-4087

駐車場/有 イートイン/有



F
ローソン・スリーエフ 相模原 富士見町店
「SC 相模原せんべい」

JR横浜線「相模原駅」南口より
 相模大野駅北口行きバス
 「相生」下車徒歩5分
 中央区富士見4-8-1
 ☎24時間
 ※無
 ☎042-733-6601

駐車場/有 イートイン/無



D
盛光堂
「豆大福」

小田急線「相模大野駅」より
 バス「みゆき台団地」
 下車徒歩1分
 南区御園3-37-19
 ☎9:00 ~ 18:30
 ※月曜日
 ☎042-747-1610

駐車場/無 イートイン/無



E
志美津屋
「酒まんじゅう」

JR横浜線「橋本駅」北口より
 徒歩8分

緑区橋本6-39-8
 ☎8:30 ~ 19:00
 ※水曜日
 ☎042-773-3606

駐車場/有 イートイン/無



相模原市の
**「推し土産スイーツ」は
 こちらのお店で!**



G
オギノパン(本社工場直売店)
「カステラサンド」

「長竹カントリークラブ」より
 国道412号を厚木方面へ車で2分
 緑区長竹2841
 ☎9:30 ~ 18:30
 ※12月・1月・2月は17:30閉店
 ※元日
 ☎042-780-8121

駐車場/有 イートイン/無



H
カフェトガシ
「パティシエの絶品クリームパン」

JR横浜線「相模原駅」より徒歩15分
 中央区中央1-10-15
 ☎火～土 9:00 ~ 18:30
 月11:00 ~ 15:00
 (休みの場合は)
 ※日曜日・不定休
 ☎042-707-1800

駐車場/無 イートイン/有



I
ベーカリー HIMUKA
「天然酵母 そのまんまかぼちゃパン」

小田急線「相模大野駅」北口より
 徒歩10分
 南区相模大野5-25-2
 ☎7:00 ~ 18:00
 ※日曜日・祝日・第2、4月曜日
 ☎042-766-2053

駐車場/有 イートイン/無

