

＼あなたの1票が決める！／

将棋タイトル戦で提供する「おやつ候補」6品を選定するインターネット投票を行います

投票期間 4/1 (月) ~ 4/30 (火)



抽選で豪華景品が当たるかも!?



新潟市内のお菓子店舗から応募いただいた19品の中から、「ヒューリック杯棋聖戦」で棋士に提供したいあなたのおススメのお菓子に投票してください!

- 得票数上位の和菓子と洋菓子を各3品おやつ候補として棋士へ提供
- 棋士がどのおやつを食べるかは当日のお楽しみ!

投票方法 和菓子・洋菓子各部門最大3品選んで投票

右の二次元コードを読み込んで投票開始!



和菓子 2. 笹だんご (つぶあん) (株)田中屋本店 (中央区)



米どころ新潟が生んだ「笹だんご」。北海道産の小豆で自家製餡を作り、たっぷりのよもぎの入った餅生地に包み笹で巻いた団子を蒸し上げました。笹の香り、よもぎの香り、越後の香りを是非ご賞味ください。

和菓子 1. 笹団子 (有)笹川餅屋 (中央区)



1883年創業。新潟名産笹団子の火付け役として四代目勇吉が昭和39年新潟国体にあわせ改良・販売。それが評判を呼び新潟の笹団子は特産品お土産の定番として全国に知れ渡りました。老舗の郷土の味笹団子です。

和菓子 3. 栗饅頭 (株)きくや (北区)



大粒の栗をまるごと一粒使い丹精こめて造り上げました。白餡との絶妙な味の栗饅頭です。

和菓子 4. 三色だんご 御菓子司羽入 (秋葉区)



新津駅で大正5年から販売された名物団子。柔らかな新潟産米粉の団子の上にこしあん・白あん・すりごまがたっぷりに乗った、優しい甘味が人気です。

和菓子 5. 新潟銘菓河川蒸気抹茶小豆クリーム お菓子処菜葉亭 (北区)



生クリーム、抹茶、粒あんを混合させたクリームをふんわりと蒸した黒糖カステラで包みました。新潟の発展に貢献、活躍した蒸気船にあやかった縁起の良いお菓子です。

和菓子 6. ひしくい 栗原製菓 (北区)



お伊勢さん菓子博2017で最高賞の名誉総裁賞を受賞した和菓子です。日本一の越冬地福島潟のオオヒシクイを表現し、チョコレート生地で黄身餡を包み焼き上げホワイトチョコレートでコーティングしたお饅頭です。

和菓子 7. さっぱり 塩れもんクリーム大福 (株)港製菓 (東区)



爽やかなレモンの香り! 瀬戸内レモンを使用したクリームには、まろやかな味を引き締める塩をひとつまみ。対局の疲れを癒す、かわいいサイズの洋風大福です。

和菓子 8. 生キャラメルの羊羹 百花園 (中央区)



希少価値の高い佐渡バターを使用した自家製生キャラメルを羊羹にしました。独自の配合により従来の羊羹に比べ、口当たりが滑らかなのが特徴。アクセントに乗せたドライいちじくにより食感の変化も楽しめます。

和菓子 9. いちじく羊羹 お菓子処 小富士屋 (西蒲区)



新潟市西蒲区で採れるいちじく羊羹『越の雫』100%! 保存料・着色料を使用せず練り上げ、琥珀のように綺麗に透き通っています。程よい甘さと種のつぶつぶ食感をお楽しみください。冷やしてもおすすめ!

洋菓子 1. さわ山あんバターシュー ルーテシア〈中央区〉



さわ山の甘さ控えめなあんことバターが相性抜群！たっぷりクリームの背徳感！

洋菓子 3. 越後姫ワッフル Waffle&Coffee Rico〈中央区〉



発酵バターがふんわり香る柔らかい食感のワッフルに、新潟県産の甘い越後姫と生クリームが合うスイーツです。

洋菓子 2. プレミアムバウム 凜々(りんりん) (株)鈴木コーヒー BARREL COFFEE BAUM〈中央区〉



何度も火加減や配合を調整し約2年間かけてようやく完成した驚きのしっとり食感バウムクーヘン。県内産卵、「新潟養蜂」のアカシア蜂蜜などこだわりの食材を使用。しっとり食感・リッチな味わいに心躍ります。

洋菓子 4. ロシアチョコレート ロシアチョコレートの店マツヤ〈中央区〉



県内唯一の専門店がつくるロシアチョコレート。マトリョーシカ模様の箱に異国情緒が感じられる10種のチョコを詰め合わせました。個包装なので、対局の合間のおやつに最適です。

洋菓子 5. 濃い味卵の昔プリン やきとり鳥梅〈中央区〉



こだわりの卵を使用しています。新潟県新潟市産の「川瀬養鶏場」で生産されているこだわりの卵。濃い目の味がする卵から作られた当店のプリンはどこか懐かしい味です。

洋菓子 6. かぼでんサブレ (有)マスマ製菓〈南区〉



新潟を走っていた電車が新潟市南区の月潟駅に保存されています。電車の色が緑と黄で「かぼちゃ電車」と呼ばれています。そこでかぼちゃの実と種をたっぷり入れた『かぼでんサブレ』を作りました。

洋菓子 7. オリジナルカヌレ4個BOX canele de CHIANTI〈中央区〉



パティシエ出身のオーナーシェフが作る最大で18種類のフレーバーから好みの味を選べるもちやり新食感のカヌレ。フレーバーごとに生地から作り超低温で2日以上熟成させ長時間かけて丁寧に焼き上げました。

洋菓子 8. チーズチーズ 甘美屋〈中央区〉



アニメに出てくるチーズの形をしたチーズケーキ。北海道クリームチーズ、マスカルポーネ、サワークリーム、卵などで生地を仕込み、型に流して低温で蒸焼きしています。柔らかく食べやすいチーズケーキ。

洋菓子 9. ガナッシュブラウニー ALLEY BIRTHDAY〈東区〉



チョコレート菓子の代表格のブラウニー。生地に胡桃を混ぜ焼き上げる事で、風味と食感をプラス！そこに口どけの良い生チョコをサンドし三層に仕上げ、片手で食べやすい形状に！ほど良い甘さの人気商品です！

洋菓子 10. はちみつフィナンシェ DRESS MITA MASAKI LAB.〈中央区〉



はちみつフィナンシェに使用されている蜂蜜は、私の父が育てたミツバチから採った蜜です。焦がしバターを贅沢に使用しておりジュワッと溢れるバター感と、新潟県産の芳醇な蜂蜜の華やかな香りを最後まで楽しめます。

投票された方の中から抽選で計7名様に、豪華景品をプレゼント！



岩室温泉観光協会利用券 5,000円分 2名様



文化・歴史施設招待券セット 5名様

○マリニピア日本海 ○マンガ・アニメ情報館

○會津八一記念館 ○みなとぴあ・旧小澤家住宅 共通券

● 当選の発表は景品の発送をもってかえさせていただきます (2024年5月以降発送)

● 「候補」となったおやつに投票された方が対象

● 投票された方全員が対象

問い合わせ 新潟市文化政策課 (TEL: 025-226-2631)

HP: <https://www.city.niigata.lg.jp/kanko/bunka/shinko/syoubi-title/syoubioyatu.html>