

バラエティ豊かなラインナップ  
**チョコエッグ**  
 本物のおいしさ  
**セコイヤチョコレート**  
 フルマ製菓株式会社  
 〒544-0023 大阪市生野区林寺6-7-22

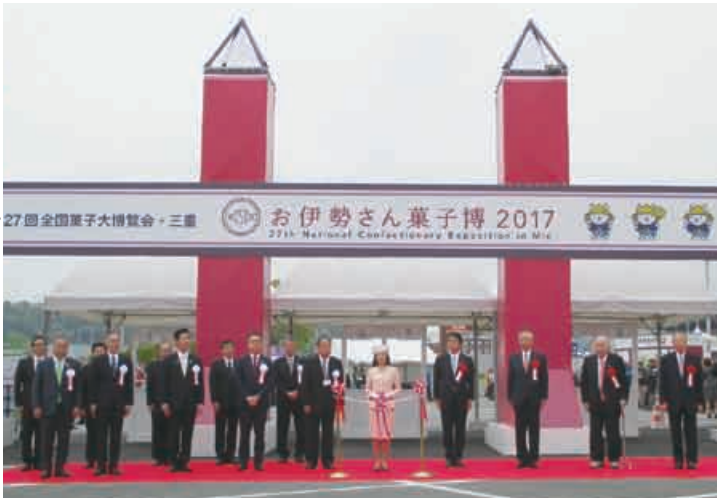


# お伊勢さん菓子博 2017

27th National Confectionery Exposition in Mie  
 第27回全国菓子大博覧会・三重



# 開幕



テープカット

名譽総裁の杉子女王殿下  
 開場されると同時に来たため、4月29日より抽籤の多くは、江戸時代選方式に変更となった。から明治にかけて作ら 菓子博は明治44年、東れていた黒糖味の赤福 京で開催された第1回帝餅「復刻版 赤福餅(12 国菓子館大品評会が始ま個人入り1100円)」と、三重県での開催は今初めて白小豆を使った白 回初めて。今回の菓子博館の赤福と通常の赤福 では、開幕前に一般菓子の「赤福餅 祝盆(2個 と干菓子)の審査を実施210円)の整理券をした。一般菓子審査に求め、おかげ茶屋に長蛇 は、新たに消費者等審査の列ができた。整理券は 委員会を創設して審査に開門して1時間以内には 加わっている。機関賞の配布終了となり、連日大 受賞結果を展覧会場には人気だったが、日を迫う 掲示できるが、販売会場ごとに混雑が加熱してき での掲示はできない。



お菓子の祭典「第27回全国菓子大博覧会・三重(愛称「お伊勢さん菓子博2017」)が開幕した。4月21日(金)から5月14日(日)の24日間、「お菓子がつながく『おもてなし』を世界へ」をテーマに、三重県宮サンプラザ及びその周辺で開催している。初日は約1万1600人が入場し、5日間で10万人を突破した。目標来場者数は約60万人。なお、80万人が来場した前回のひろしま菓子博2013では4日間、92万人が来場した前々回の姫路菓子博2008では3日間で10万人を突破している。総事業費は約15・5億円、経済効果は約130億円(推計)としている。



**初の三重開催 5日間で10万人突破**  
 復刻版赤福と祝盆に行列  
 開会式は21日、菓子博 合会理事長)は「本博覧会場内のいせ舞台で行わ 会は100余年の歴史を、濱田典保実行委員長 刻み、わが国では他に類の先導で名譽総裁・杉子 をみない催しであり菓子女王殿下が入場された。業界人の誇り。最近内外岡幸男会長の開式のことの方々から日本の菓子に對する高評価を聞く機会が増えており、今後は海外のお客様にも喜んでいただくことを考えることが必要。昨年、伊勢志摩サミットが開催され、今年は菓子博でおもてなしと、世界へ発信することが続くことに巡りあわせを感じる。菓子博が発するお菓子の力、笑顔が世界へ届くことを願っている」と式辞を述べた。

開会式で挨拶する大窪大会長 (次頁へ続く)  
 1、5面 お伊勢さん菓子博  
 7面 味覚糖 阪急うめだに専門店  
 9面 京都タワー サンド 開業

主催者を代表し濱田実行委員長が「三重県初の菓子博の開催を機に、日本のお菓子が、もっ面白さ、素晴らしさを、楽しんでもらいたい。食の神様が居られるこの伊勢志摩で、来場される皆さんにとって心に残る素晴らしい体験となることを祈っていると挨拶。

果実のご褒美  
 くだものいっぱいゼリー  
 凍らせて食べる フルビェス  
 果実の入ったシャーベットデザート  
**BOURBON**  
**ブルボン**  
**ゼリーキッチン**

おいしさいろいろ、ひんやりハッピー!  
 YUMMY  
 凍らせて食べる フルビェス  
 果実の入ったシャーベットデザート  
**WEBでレシピ公開中!**

※画像はイメージです。