PRESS RELEASE ｜ 2026 年 11 月 16 日（月） ｜ 全国配信 / PR TIMES

【大分県のスイーツで初のグランプリ】
「白菊カヌレ」がジャパン・フード・セレクション最高賞を受賞

フードアナリストの推薦から始まった挑戦。ホテル白菊のウェルカムラウンジで生まれた手づくりスイーツが全国規模の評価制度で最高賞に。



写真① 白菊カヌレ：外側の香ばしさと、もっちりとした断面を紹介

つるみ観光株式会社（大分県別府市）が運営する「別府温泉 あったまる宿 ホテル白菊」のオリジナルスイーツ「白菊カヌレ」が、ジャパン・フード・セレクション（2026 年 11 月度・食品・飲料部門）において、最高賞の「グランプリ」を受賞しました。日本フードアナリスト協会に確認した過去受賞歴によると、大分県内のスイーツとして初の「グランプリ」受賞です。

白菊カヌレは、宿泊者向けウェルカムラウンジのおもてなしとして開発された、専属パティシエによる手づくりの焼き菓子です。フードアナリスト資格者による商品推薦をきっかけに、出品の提案を受け、今回の受賞につながりました。

■ ウェルカムラウンジで生まれた「また食べたい」の味

白菊カヌレは、最初から販売を目的としていた商品ではありません。宿泊のお客様に、ホテルで過ごすひとときをより豊かに楽しんでいただきたいという想いから、ウェルカムラウンジで提供するスイーツとして誕生しました。

提供を始めるとお客様から好評をいただき、「また食べたい」という声を受けて商品化。現在はホテル売店と公式オンラインショップでも販売しています。旅の思い出をご自宅へ持ち帰っていただくための一品です。

■ 「甘すぎず、もう一つ食べたくなる」食感と香りへのこだわり

専属パティシエが数多くのカヌレを食べ比べ、目指したのは甘さを抑えながらコクがあり、もう一つ食べたくなる味。グラニュー糖と三温糖を使い分け、ラム酒は控えめに、バニラビーンズの香りを生かしました。

牛乳の一部に豆乳を加えることで、内側に独特のもっちり感を生み出しています。焼成温度と時間を独自に調整し、外はカリッと香ばしく、中はもっちりとした食感に仕上げています。

「白菊時間を持ち帰る。外はカリッ、中はもっちり。手づくりカヌレ」

■ パティシエ 高窪光代の想い

「甘すぎず、食べ終えた後にもう一つ食べたいと思っていただけるカヌレを目指しました。白菊で味わった時間を、ご自宅でも思い出していただけたら嬉しいです。これからも、一つひとつ手づくりする品質を大切に、長く愛されるお菓子へ育てていきたいと思います。」

■ グランプリの味を、別府での宿泊体験として

ホテル最上階のスカイダイニング＆ラウンジ「ガーランド 12」では、個人でご宿泊のお客様にウェルカムラウンジサービスを無料でご提供しています。別府湾を眺めながら、自家製スイーツや飲み物とともに過ごすひととき。白菊カヌレも、そのおもてなしの一つとしてお楽しみいただけます。

ホテル白菊では、日本料理「菊彩香」が『ミシュランガイド熊本・大分 2018 特別版』に二つ星で掲載された実績があります。今回の受賞を機に、料理から手づくりスイーツまで、食とおもてなしの魅力を別府から全国へ発信してまいります。

■ 商品・施設概要

商品名	白菊カヌレ
受賞	ジャパン・フード・セレクション 2026 年 11 月度 食品・飲料部門 グランプリ
内容量	70g×6 個入り
販売価格	店頭販売価格　2,100 円（税込）/ オンラインショップ販売価格　2,300 円（税込）
販売場所	ホテル白菊 売店「豊づくし」／公式オンラインショップ
ホテル	別府温泉 あったまる宿 ホテル白菊（運営：つるみ観光株式会社）
所在地	大分県別府市上田の湯町 16-36
公式サイト	https://www.shiragiku.co.jp/
オンラインショップ	https://hotelshiragiku.stores.jp/

■ 報道向け写真素材



写真① 白菊カヌレ：商品・断面・ギフトボックス



写真② 白菊カヌレ：6 個入りギフトボックスの内容

■ 報道関係者お問い合わせ先

・ホテル白菊　経営企画室　室長　西田　吉徳

・電話：0977-21-2111

・メール：hotelshiragiku@gmail.com