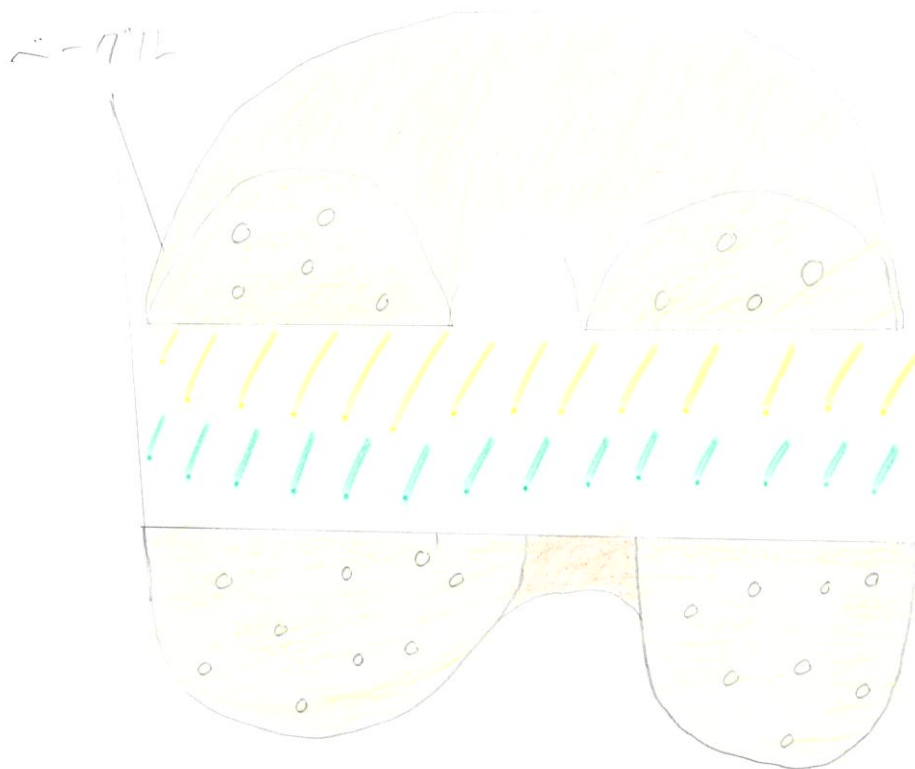




※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

— = 柚のクリーム(ほんのり甘く)

— = ジュル状のオレンジ(オレンジの味が強く)

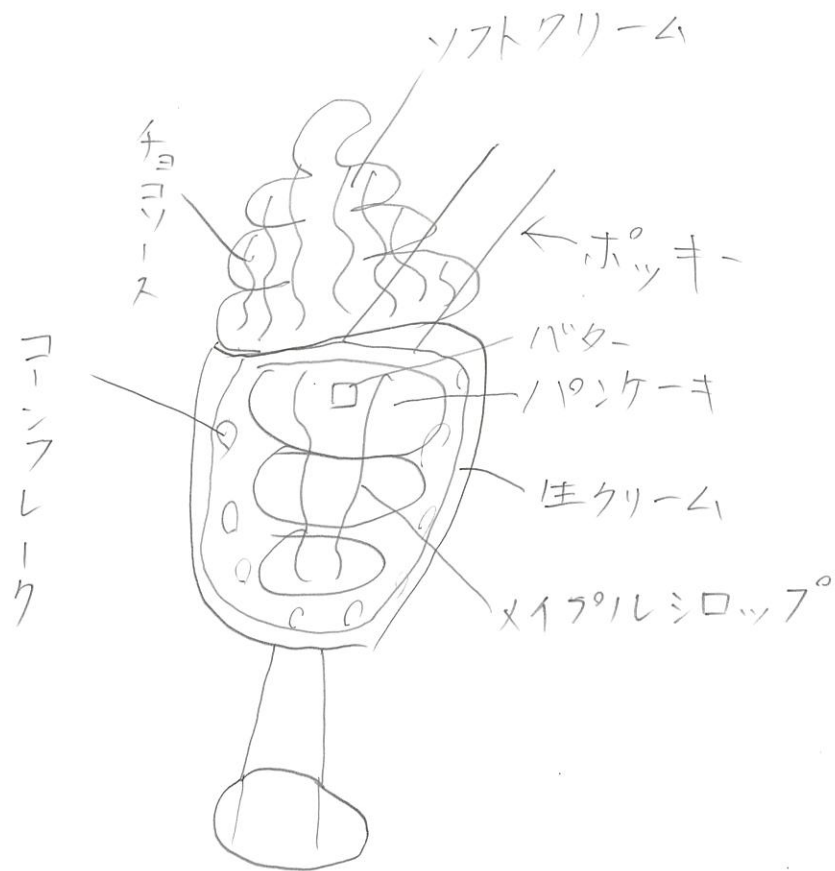
シンプルの見た目、シンプルな組み合わせにしました。香り、風味が良い柚、オレンジを使用し、気軽に食べれるベーグルに挟み、ガブリついて香り、風味を楽しむデザートにしたい。

学校名または年れい

100円 200円 300円

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

19



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

パンケーキとパフェを合体させたスイーツ
 材料 コーンフレーク
 生クリーム チョコソース
 ポッキー
 ソフトクリーム
 パンケーキ(メイプルシロップ・バター)

学校名または年れい

10位 20位 30位

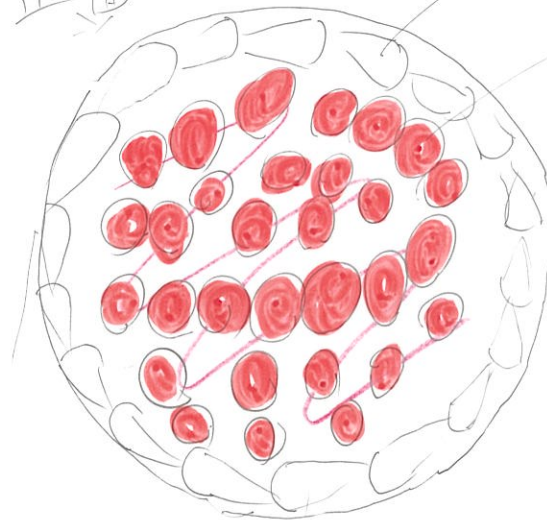
●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

20

正面 (上向き)

生クリーム

イチゴ
その上に
イチゴソース



断面



バニラムース

チョコのスポンジ

ワッシャーがくたかれたやつ

表面は生クリームでその上にアーモンド
などがくたかれたものささす。

※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

生クリーム、イチゴ、イチゴソース、バニラムース、チョコのスポンジ、ワッシャー、スライスされたアーモンドやドライフルーツ

アピールポイントは

シンプルでイチゴメイン、春をイメージをした。

学校名または年れい

10月 20日 20日



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

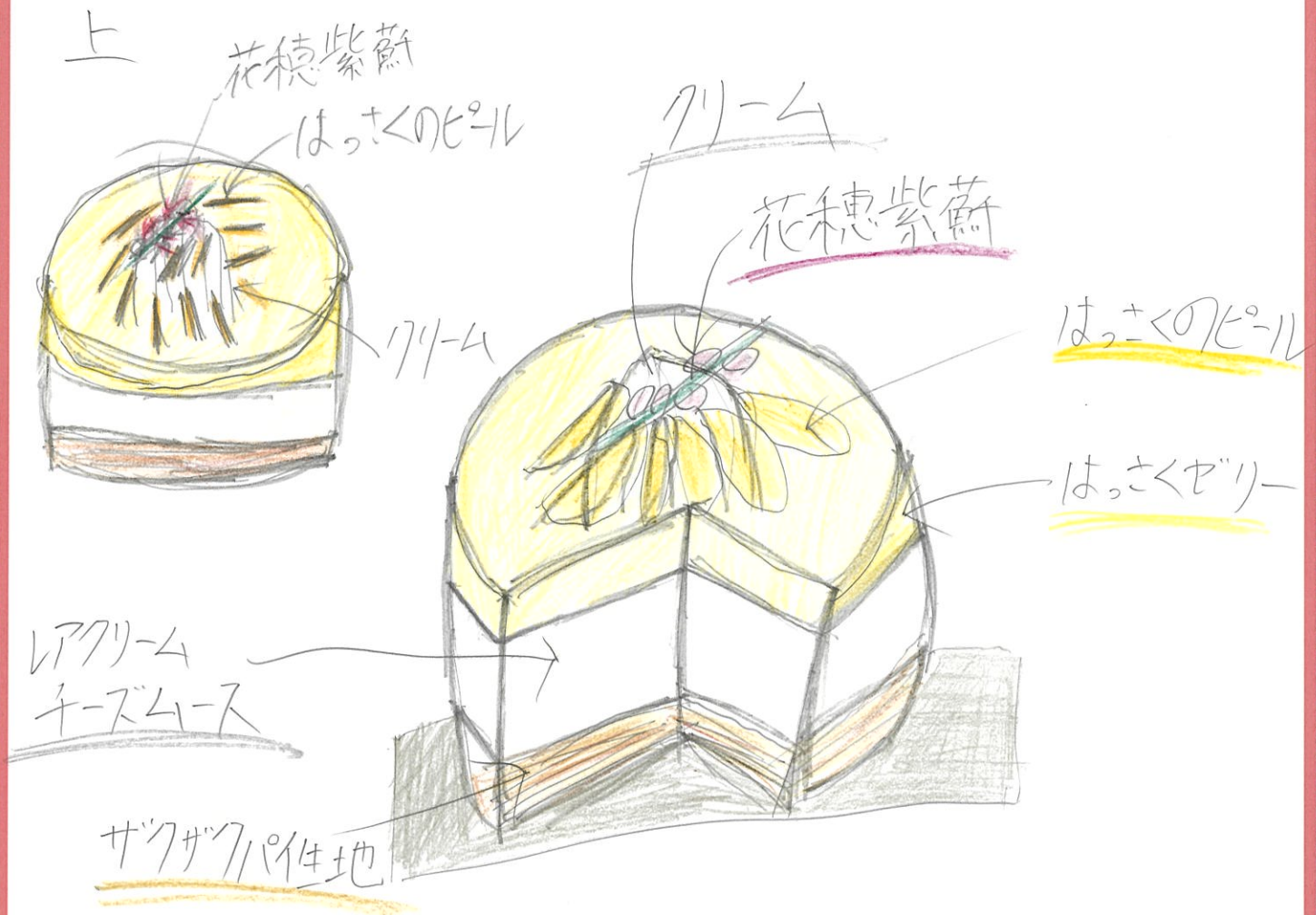
- 三日月型
- スポンジはチョコ
- 下にタピオカ
- 間に白いクリーム
- クリームの中にズンぽん
- そくめん(白いクリームとスポンジの境目にアーモンドを散らす)
- 上面は、クリーム(紅茶味)を波状にしぼる。
- クリームの上に花型のチョコ(何色でも可)
- 一部にいい感じにまがみチョコ。
- ホイップをしぼり、上に少しだけ銀のツブツブのやつをせる、白でも紅茶でも可。

学校名または年れい

1000円 2000円 3000円

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

22



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

イメージ

はっさくをふんばんにつけた新食感スイーツ

材料 「サクサク感・チーズムースのしっとり感・はっさくの甘さ」

はっさく・はっさくの皮(ピールにしておく)・砂糖

ゼラチン・花穂紫蘇

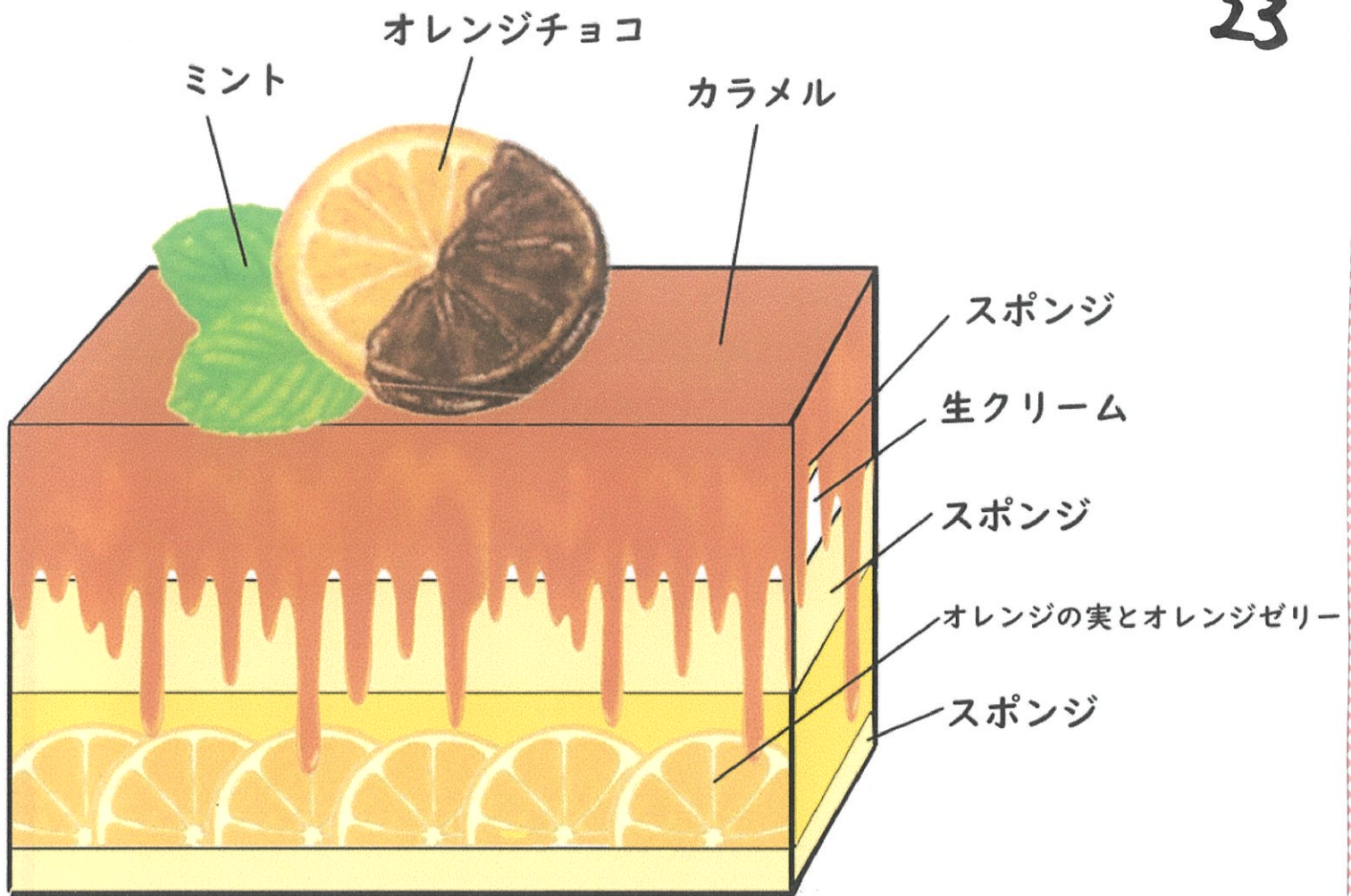
特徴

はっさくがしっとり感じる。

新食感スイーツ

香りも楽しめる

学校名または年れい



※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

広島名産の柑橘類を使ったケーキを考えました！

あえて、チョコではなくカラメルにして、柑橘類を際立たせました！

学校名または年れい