

※キャラクター(カーブ坊やなど)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

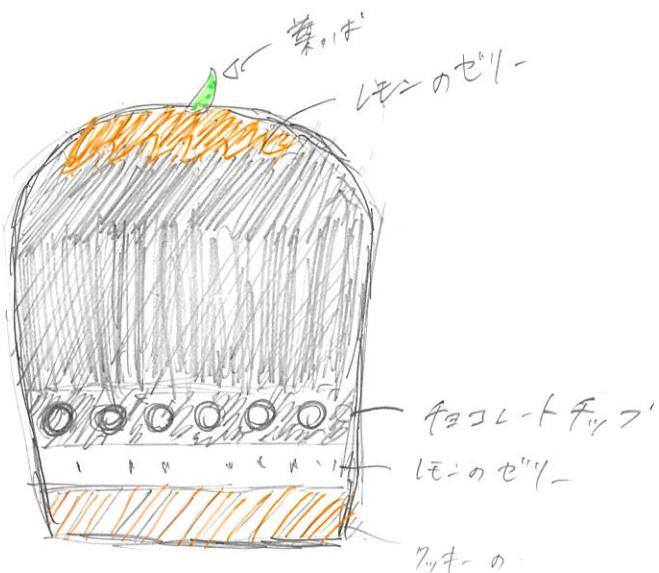
- | | |
|------------|--------|
| ・ミルクチョコレート | ・卵 |
| ・バター | ・粉砂糖 |
| ・ココア | ・牛乳 |
| ・薄力米粉 | ・生クリーム |
| ・砂糖 | ・レモン |
| ・塩 | |

サワッとしたタルト生地とガトーショコラのしつこりした食感に、つぶたこ・アイスが“あれば”食感も樂しめ、濃厚なチョコレートの味とバニラアイスが良い感じにマッチすると思います。

黒と白が映えるきれいな見た目だと思います。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

50

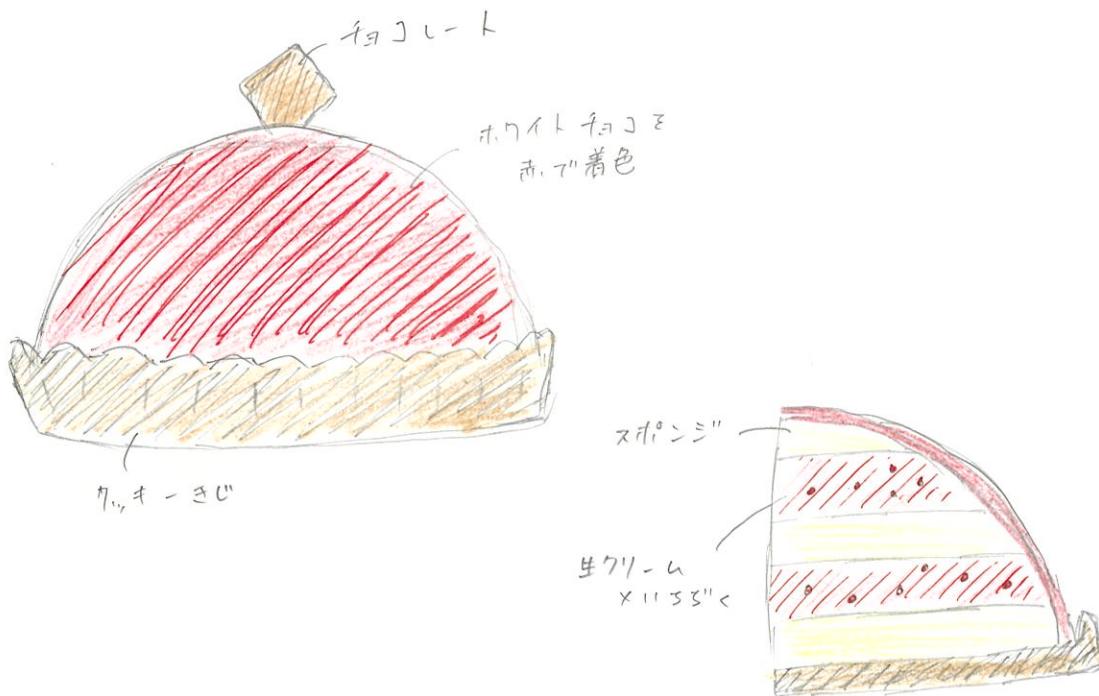


*キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

レモン カップケーキ。

広島のレモンを使、2 カップケーキを作りました。

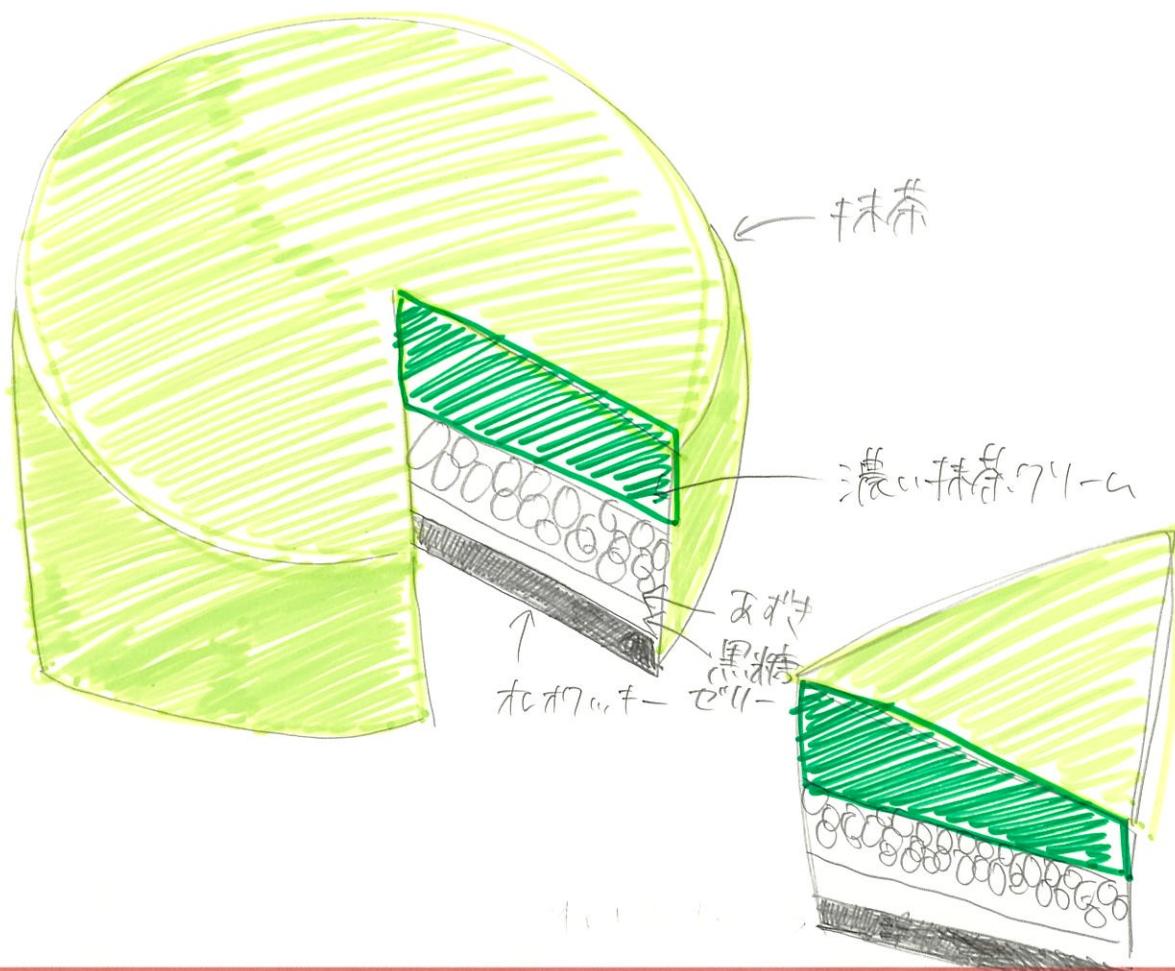


*キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

広島にモーラリティがあり、その存在を多くの人に知らせる、アーティストと組んで企画することを
使用するなどと考えています。

他にて「モーラリティ」を初めて食べる人やまだ食べていない人へ向けて、
見立目もつけておきます。



*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

苦めの抹茶ホールを採用して、黒糖ホールで甘みを出しています。
抹茶が好きな人に向けた商品です！
中にあずきが入っていて、底がオーブンホールで手書き感覚です。



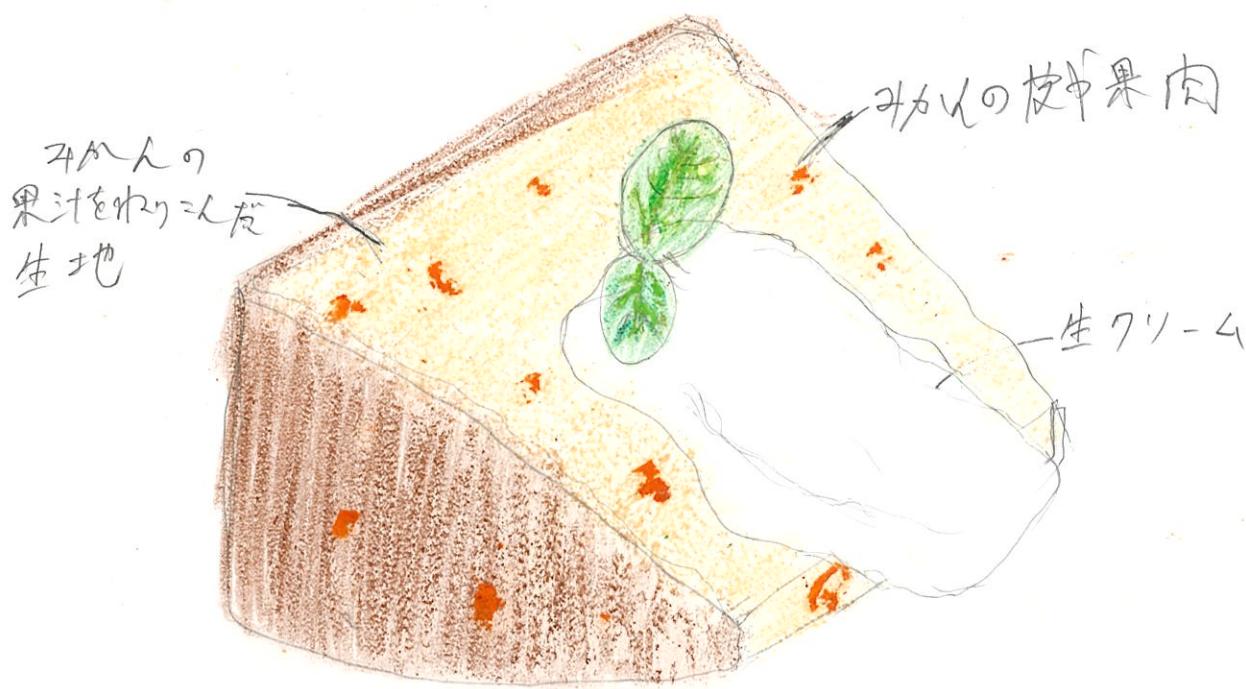
*キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

若い人に人気がでるにように、オシャレをかんじにしてみました。

私がいちごが好きなのでたくさんいちごの材料を入れています。

大きめにしました。



みかんシフォンケーキ

*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

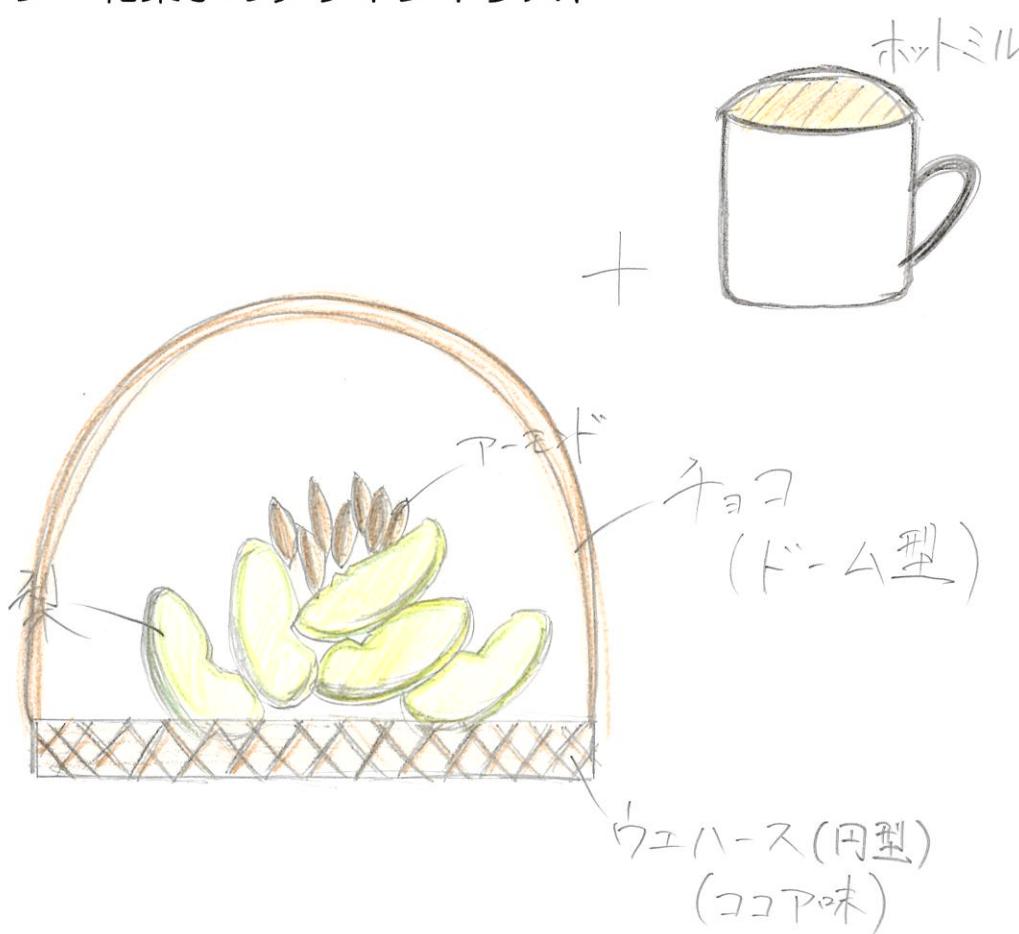
みかん味の爽やかな風味と、やわらかな食感が特徴です。

みかん味の果汁だけではなく、みかんの皮を入れることでよりみかんの風味を増せます。

シフォンケーキがあまりしているため生クリームは濃厚。
~~生クリーム~~みかんのアラートを費えることで違った風味にもなる。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

55



※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)

特別な日に食べる一品。

(特徴)

楽しみながら食べられる!

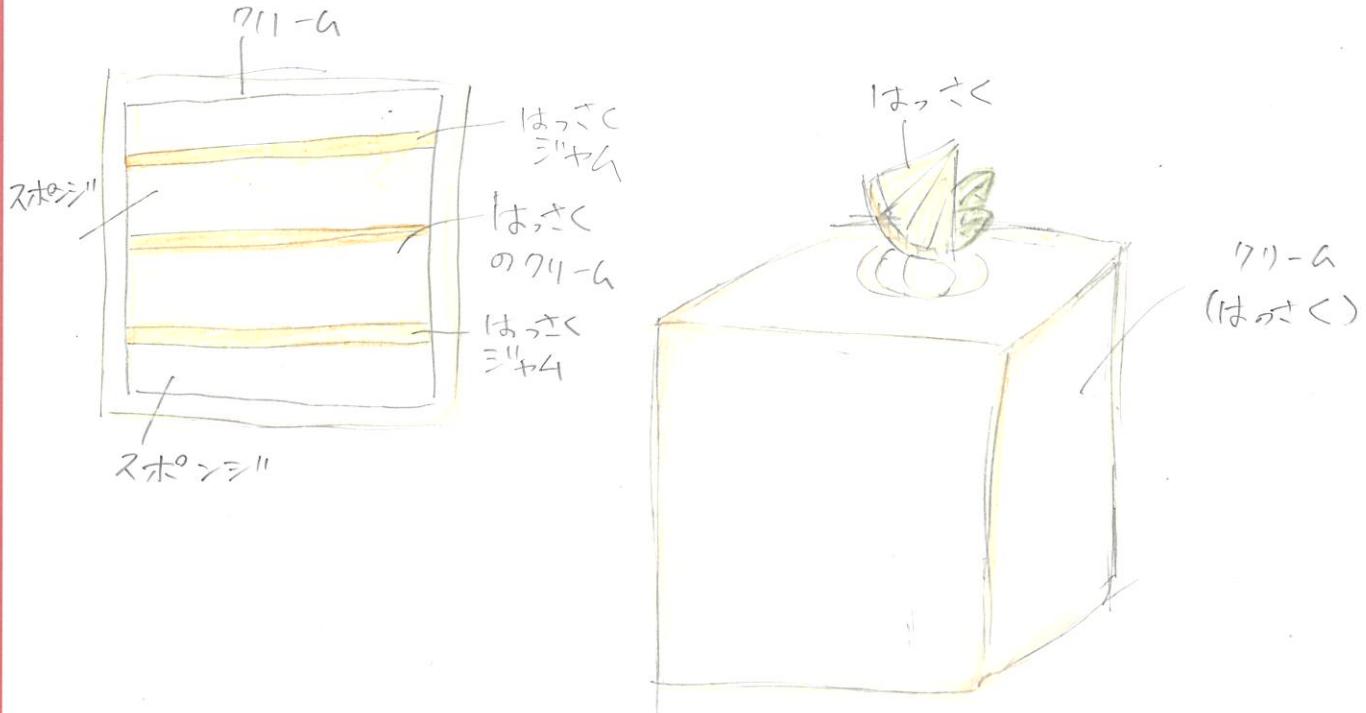
(アピールポイント)

ホットミルクをかけることによりショコドームが溶け、溶けたショコレートが
ウェハースに染み込み食べやすくなる。さらに、美味しさもアップ。
梨の甘みとショコの濃厚さのバランスもよい。

学校芋まき年かい

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

56



*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

- ・はづくの生クリームにつつまれた、正四角形のはづくのショートケーキです。
- ・はづくは広島県の特産品なので、広島のはづくをもっとよく知ってほしいです。
- ・「はづくはスッキリしているので、甘いクリームが特に良く合います。」

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

57



生クリームで毛並みにひと

ショコラとショコラ



リボンでくろ

*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

トワードルなどで生クリームを使い、毛並みが再現できました。まし

まに、お花やリボン等つけたことで更にかわいい見えますようにしました。

体は作らざりに顔だけにはまることで「存在感」を出し、ケーキを見て食べることで幸せになれるかと思いまし



*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

マカロンで鹿をデフォルメしてデザインしました。

板チョコの目と角、オレンジフレーバーのマカロンで生クリームを挟んで上には鹿の子模様をイメージした太さフを散りばめました。