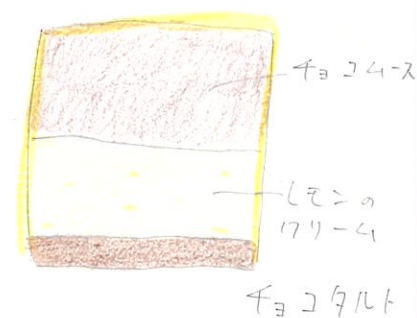
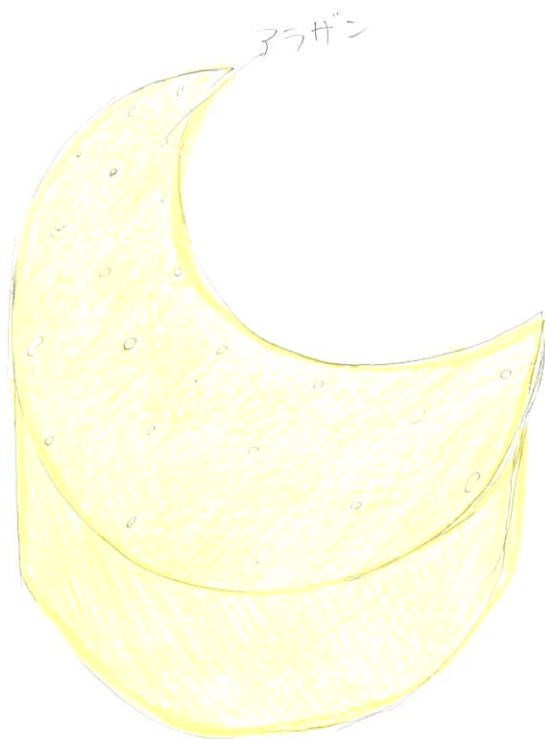


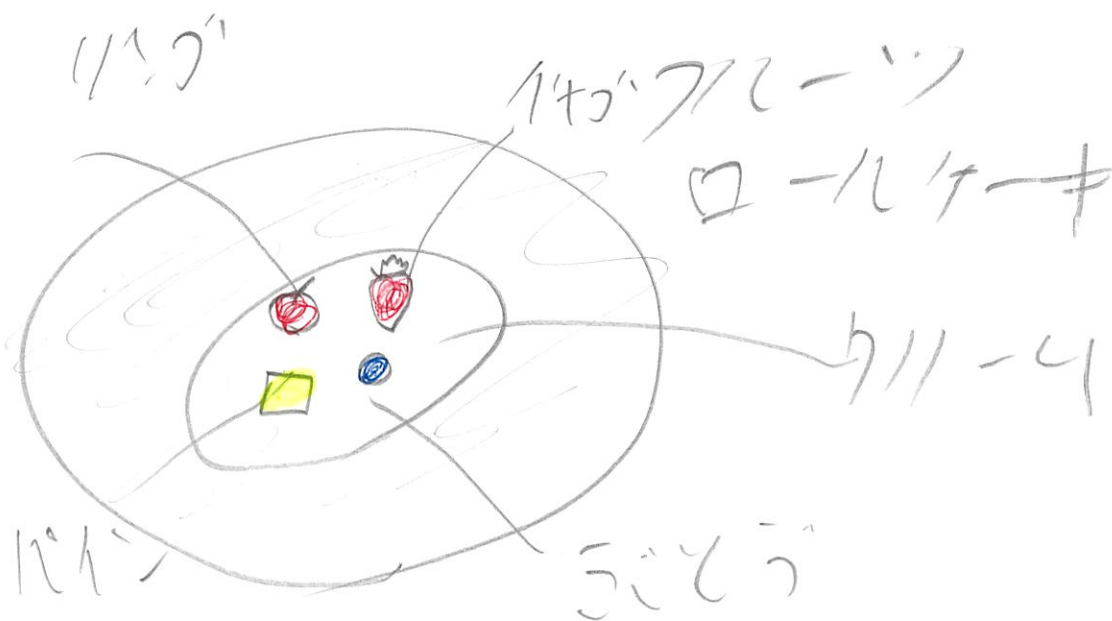
●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト



※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

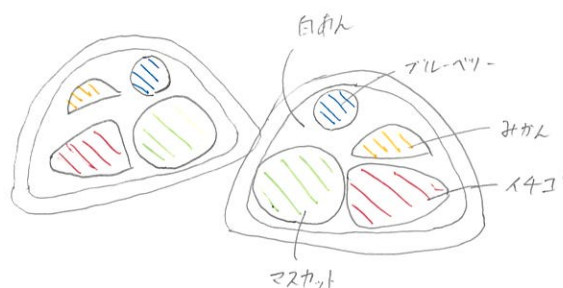
- ・月をイメージしたケーキ
- ・私の中で月の形をしたケーキはあまり見たことないなと思ったので今回月の形に決
- ・販売されるのは2月からなのでバレンタインを少ししませてチョコレートをつかったケーキにした。
- ・ケーキの上にはのっているアラガンは空に月と一緒にいる星をイメージした。



※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

カラフルにして、とろもおいしいスイーツ
作りました。



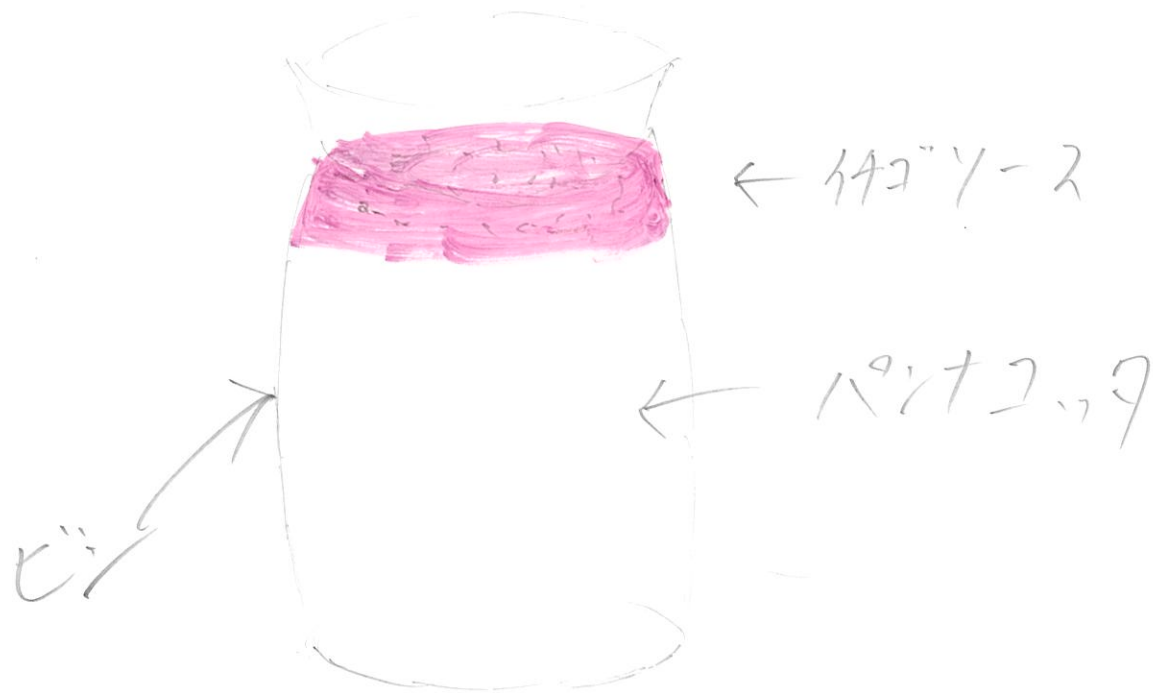
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

材料：白玉粉…50g, 上白糖…40g, 水…80g, お菓子のカラー…17g

片栗粉…たっぷり, 白あん…120g, お菓子のフルーツ…お菓子のサイズ

特徴：もちもちなお食弁の中に白あんと旬のフルーツとホイップクリームが入っており、見た目が猫で可愛いくお食弁の中身は、つぶあんや桜あんでも美味しくいただけます。



※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

パンナコッタ

イタゴソース

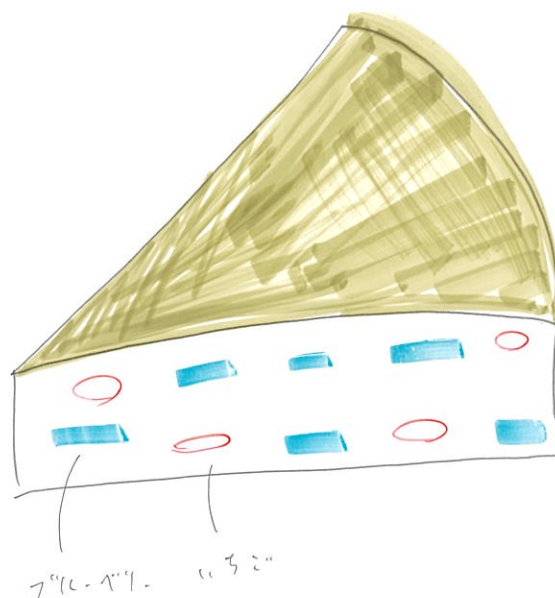
サッパリとした感じで



※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

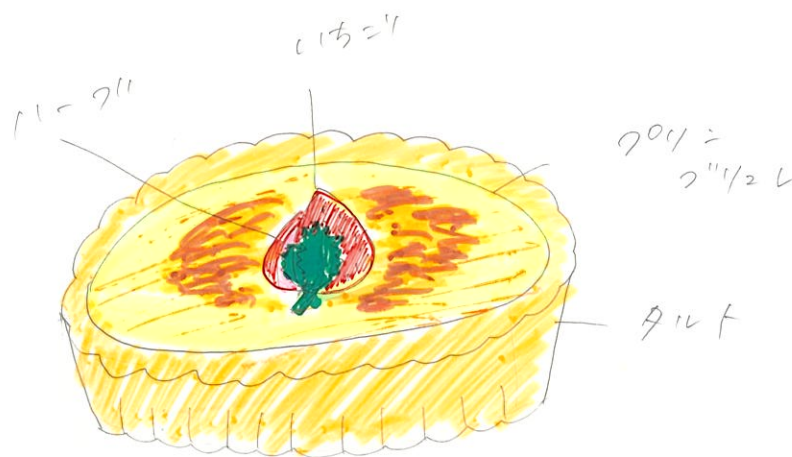
抹茶とホワイトチョコの組み合わせのスイーツがなまいきと思った。2月に旬のいちごをトッピングしました。



※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

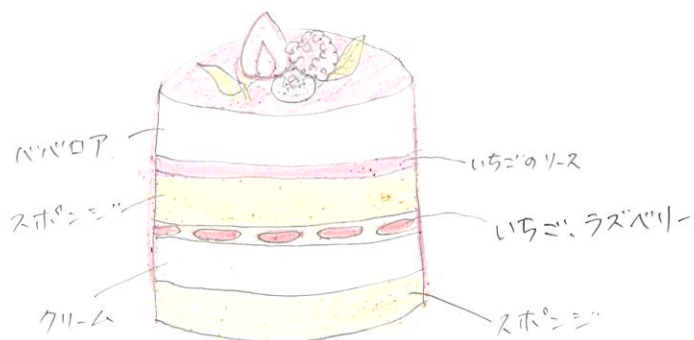
ブルーベリーといちごをブルーベリーと入れました。
また、ブルーベリーはあまりイキミが強いので
めずらしさを感じます。



※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

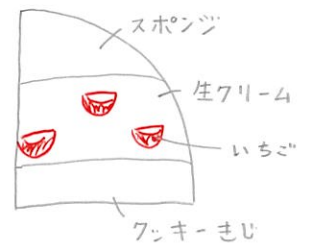
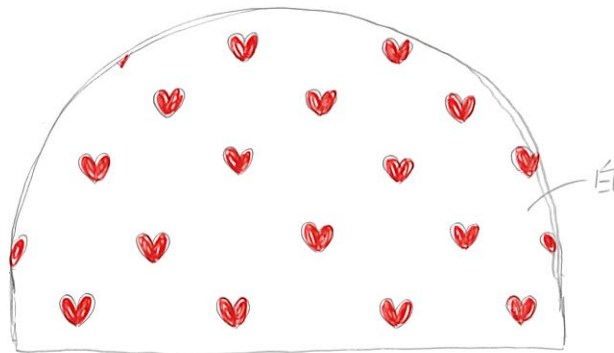
タ르트生地は70%をハケ、その土を蒸かして7 1/2%にして新しい味わいにして。色合いも考えて、いちごとハーブを上にのせてみました。そのまま(常温)で食べると、凍らせて食べると、どちらも美味しく、それぞれの味わいがより良いかよと思ひました。



※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

- 。いちごやベリーを、ふんだんに使ったスイーツ
- 。クリームとババロアをスポンジと一緒に食べられるように。
- 。いろんなソースやクリーム、果物をいれて、統一感はあるけど飽きめこがれ一品に。



※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

~~カープの防止帽子~~をモチーフにしました。

材料

- ・生クリーム
- ・いちご
- ・クッキーもち(タルトっぽいやっ)

アピールポイント

- ・赤のハートと白でシンプルがっ可愛い



※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

これは、みかんゼリーの 上に 砂糖 を かけ、オーブンで少し
焼きブリュレにしたものです。
みかん と すっぱさと 砂糖の 甘さが マッチして
美味しそうだと思います。