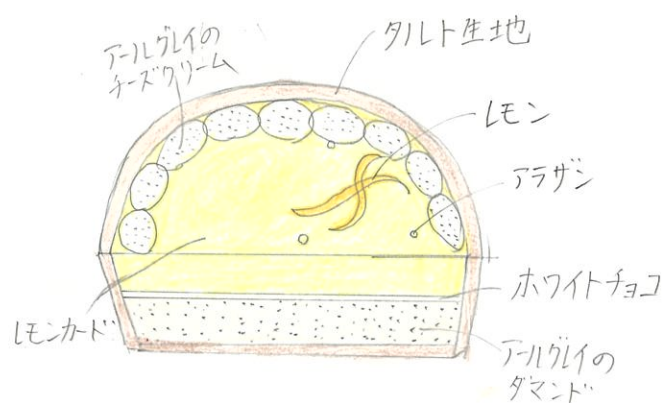
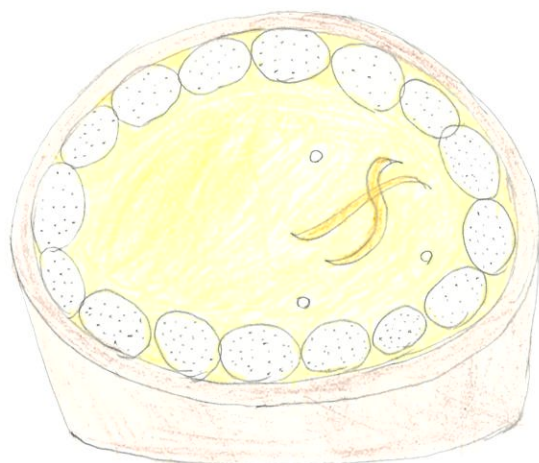




※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

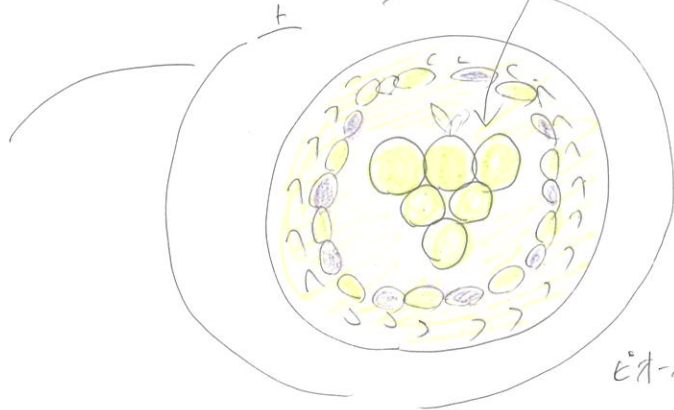
●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

私は、アールグレイとチーズクリームを組み合わせたデザートが大好きなので、そこに広島県の特産品のレモンを取り入れて、濃厚さとさっぱりさを掛け合わせたデザートにしたいと思い作りました。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

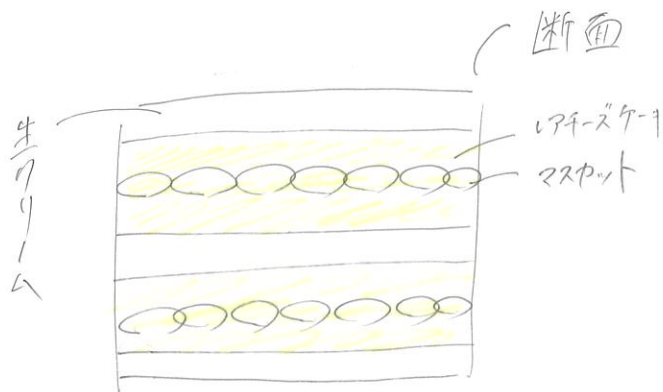
110

1/2



マスカットは
コーティング

ビターと交互



※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。

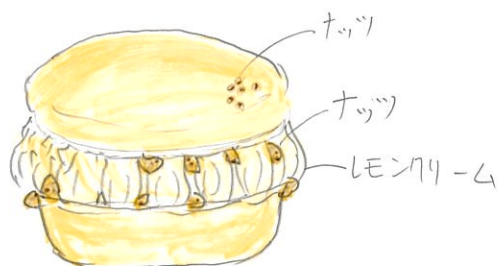
●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

普通のケーキは「スポンジの生地間に薄くフルーツを入れるけど、マスカットをメインに7:3の割合で、スポンジはレアチーズケーキに変更している」といふ

マスカット、レアチーズケーキ

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

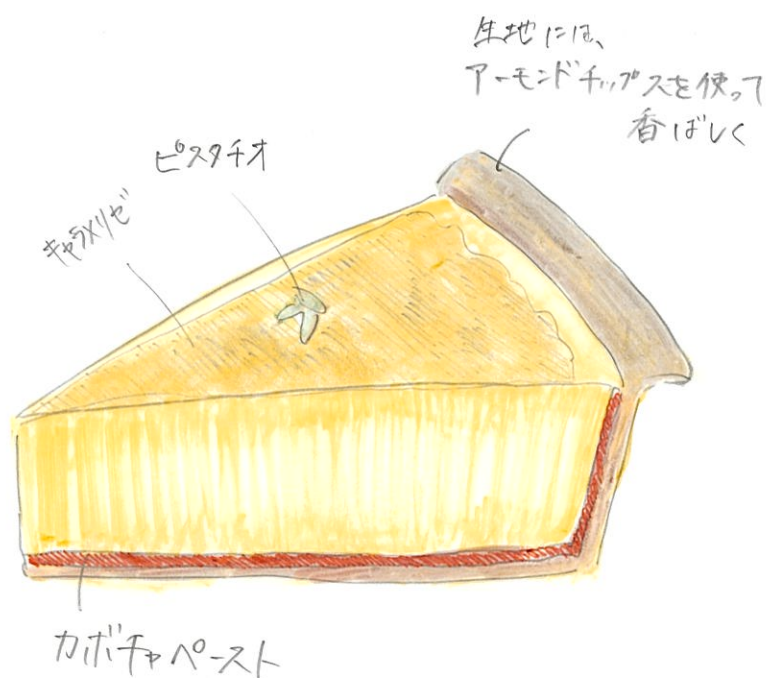
111



※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

私はマカロンが好きなのでマカロンにしました。広島といえばしモンなので、中のクリームはしモンクリームにして、少し ナッツをまぜて食感がでるようにしました。上にもナッツをのせておしゃれにしました。



※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

フレンチ風カボチャタルト

＜材料＞

－フィリング－

○かぼちゃ

○グラニュー糖

○生クリーム

○バニラオイル

－タルト生地－

○無塩バター

○グラニュー糖

○塩

○卵黄

薄力粉 ○アーモンドチップス

－カボチャペースト－

○カボチャ

○アーモンドミルク

－トッピング－

○ピスタチオ

○グラニュー糖

－アピールポイント

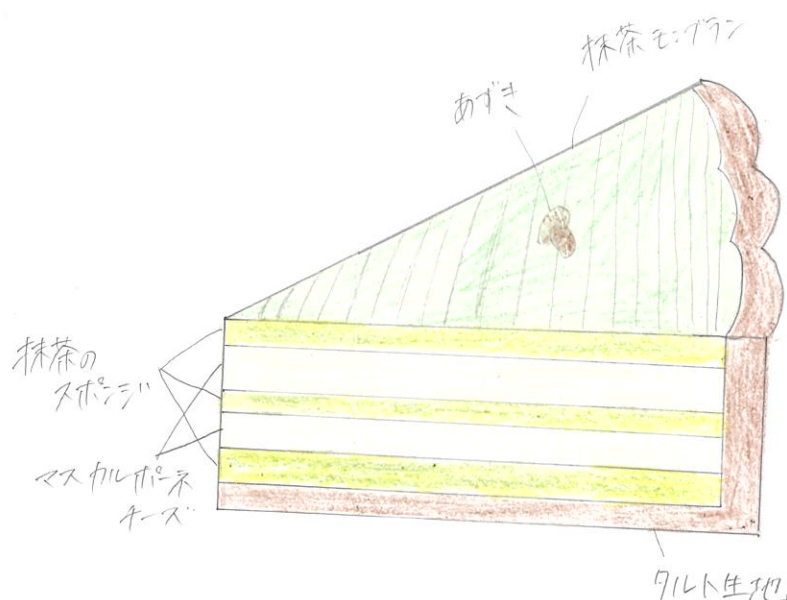
甘さひかえめのかぼちゃを使った
スイーツ、キャラメルゼの香ばしさや
甘さだけでなく、アーモンドミルクや
アーモンドの香りをプラスしました。



※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

広島の名物であるレモンをふんだんに使ったシュークリーム。
塩を使ってレモンの酸味を引き立て、ほろみツヅけ甘さを加える。
マスカポーネクリームにレモン果汁を加え、爽やかで濃厚な味わいを楽しめる。
シュー生地は、通常のシュークリームとは一味違った風味で、レモンの酸味を感じられる。

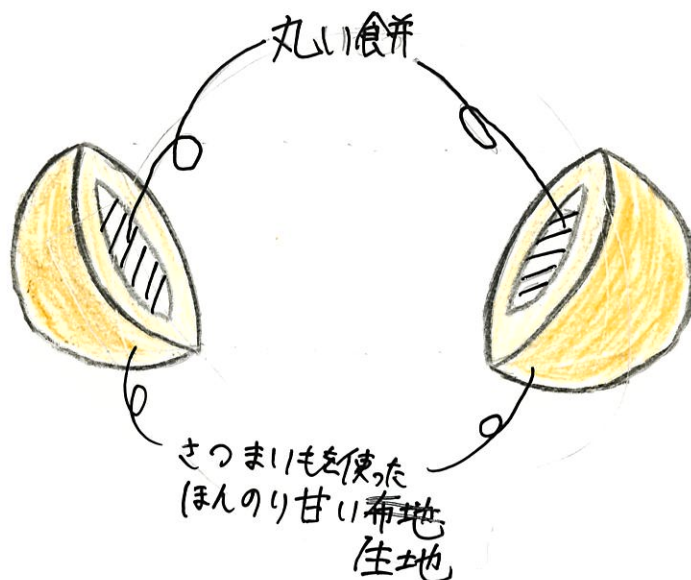


※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

抹茶だけだと重たくなってしまふので、マスカルポーネチーズを入れることで、さっぱりと食べることが出来ます。

抹茶モナブランを上にものせることで、なめらかになり、タルトのザクザク感とマッチし、食感も楽しむことが出来ます。



※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

イメージ：お月さま

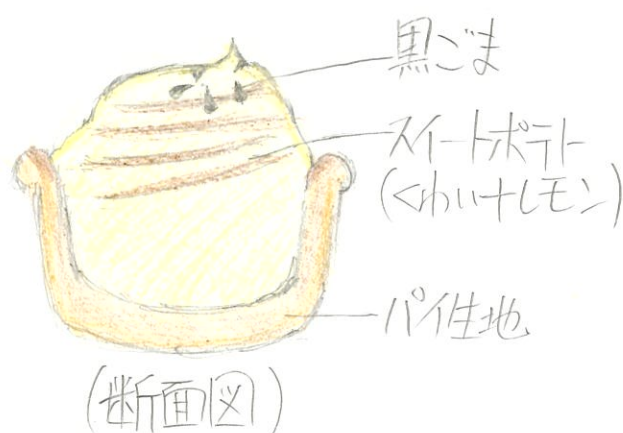
お餅を入れた理由：お月さまでは、ウサギがお餅をペタペタして作っているため。

さつまいもを使った理由：↑のような状態を連想するのは秋の 때가 多く、秋の食材で生地を作りたいと思い、さつまいもにしました。

もし選ばれたら…材料に関して、できるだけアレルギー物質を少なくして作ってほしいです！さつまいもにアレルギーがある人もいますけど…。多くの人に食べてもらいたいなと思ってます。



レモン香る
すいーとくわいパイ



(節分
バージョン
の鬼をイメージ)

くわいの芽
(鬼の角)

黒ごま

スイートポテト
(くわい+レモン)

パイ生地

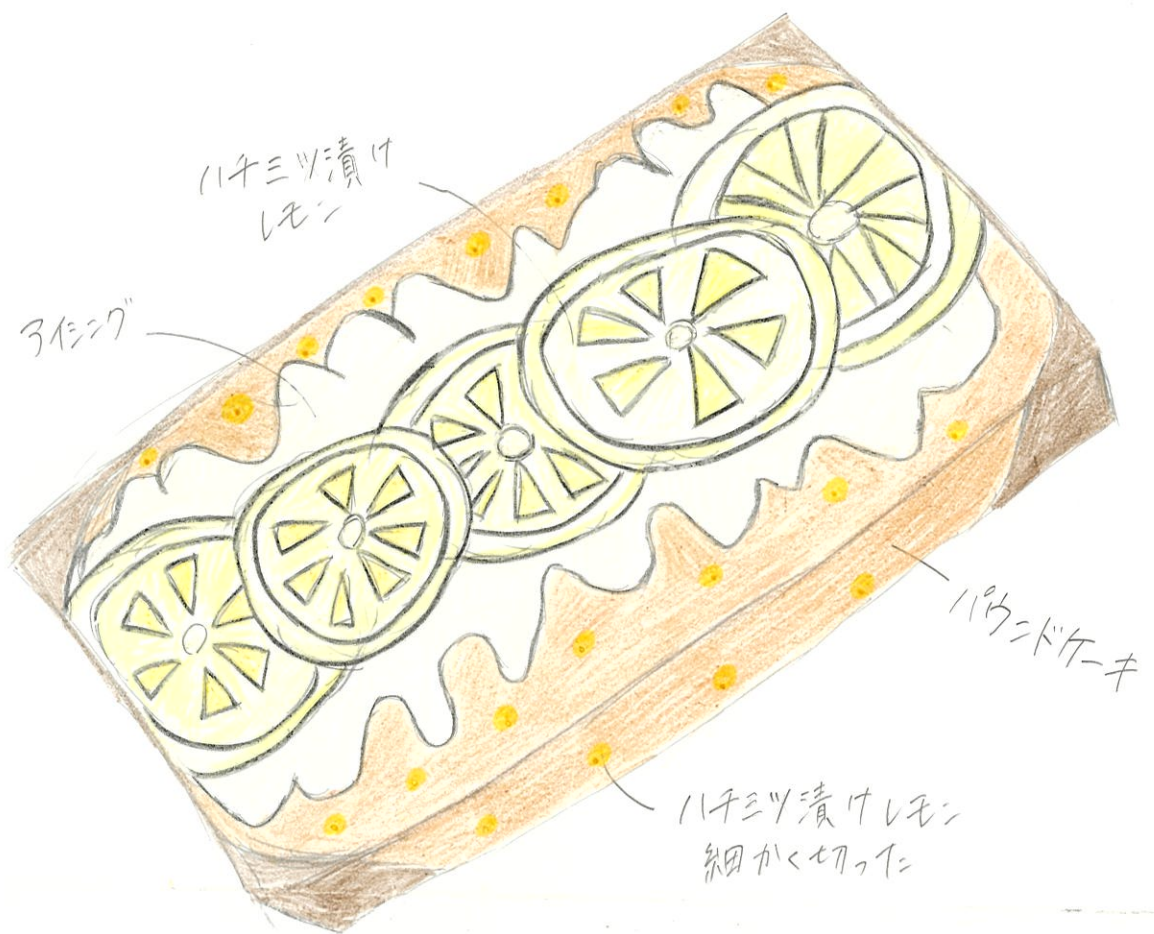
(断面図)

※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

広島の特産物であるレモンとくわいを使ったスイーツ。
くわい(皮むきやすいもの)のほろりとした食感とほろ苦さと甘味のある芋のような実を主で
活用し、そこにアセトイルレモン(果汁)を入れることで香りも楽しめ、さっぱりとした
ものにした。

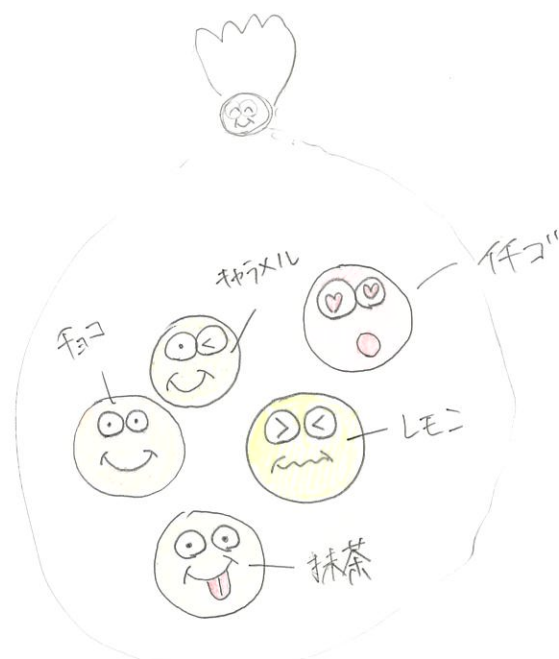
そして、2月からの期間中ということ、節分バージョンで鬼をイメージしてくわいの芽を活用して
鬼の角を作ったデザインもある。



※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

広島で有名なレモンを使ったから、なので食べやす!!
~~レモン~~ レモンパウンドケーキを作ってみました。



※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

- ・味は、チョコ、イチゴ、レモン、キャラメル、抹茶の5つ
- ・丸い形(球体)の中にそれぞれの味が入ってる。
- ・顔はチョコペンなどで書く。

<アピール>

- ・顔が書いているので老若男女の幅広く買える。
- ・写真映えもできそう。