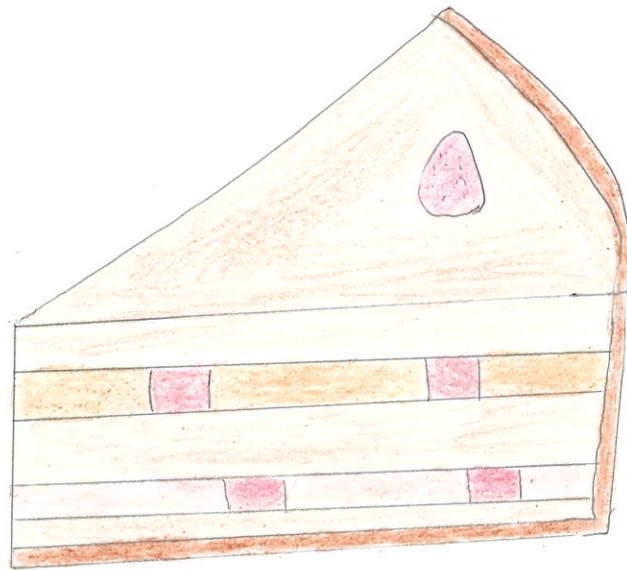


●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

119



※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

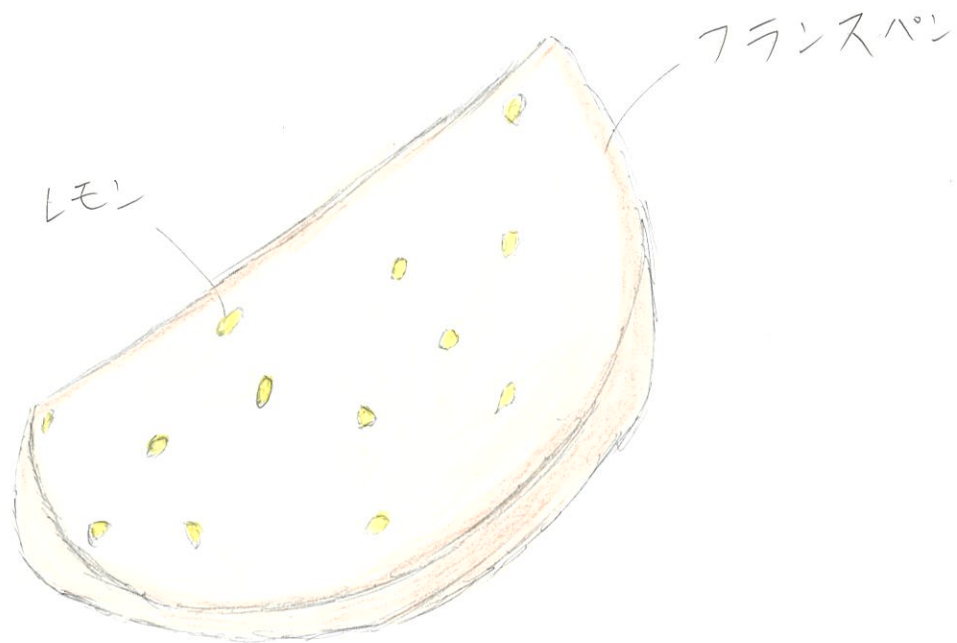
苺とチョコレートのタルトのイメージ

クリームは2種類あり、チョコレートのクリームと、苺のクリームがある

クリームの間には、苺が挟まれている

また、タルトの上には、苺が1つ置いてある。

また、タルトの一番上は、チョコレートでコーティングされている



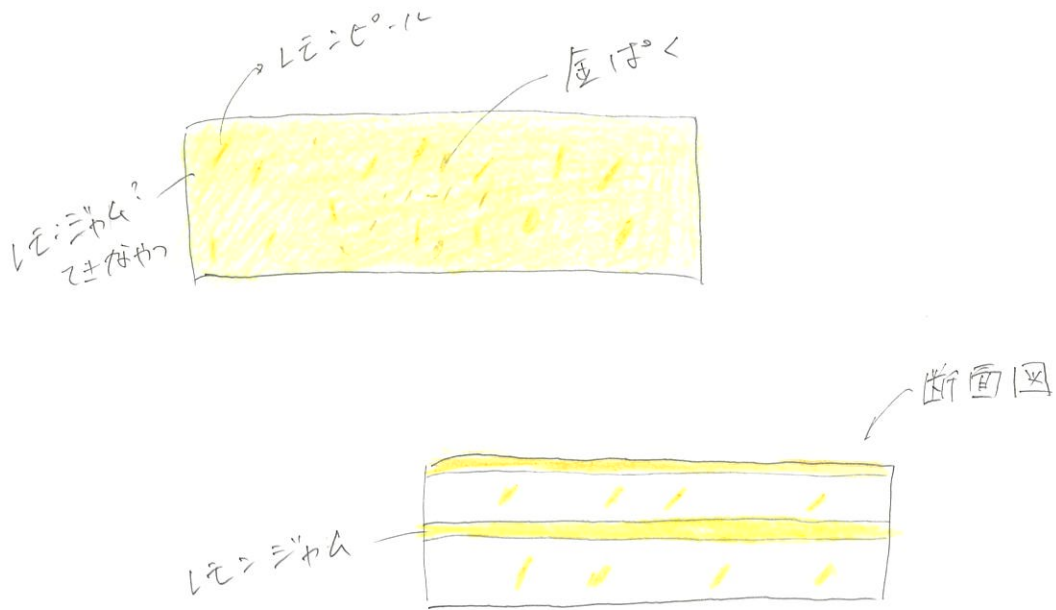
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

フランスパンとレモンを組み合わせて、塩を多めに入れて作る。
レモンと塩はとても合います。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

121



※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

瀬戸内海 の レモン と レモンピール

アレルギー の 人でも 食べられるように 乳 → 豆乳, 卵 → 大豆
小麦 → 米粉 に 変

上にジャム みずみずしく 乗せる

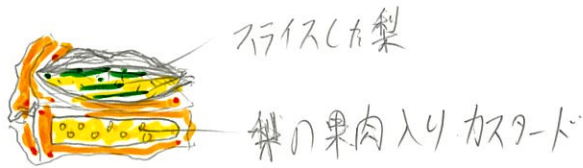
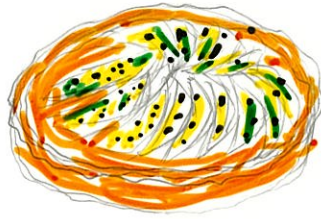
金箔 と 飾

尚ほ各々は年々い

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

122

梨タルト



※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

材料: バター、砂糖、黄卵、水、梨

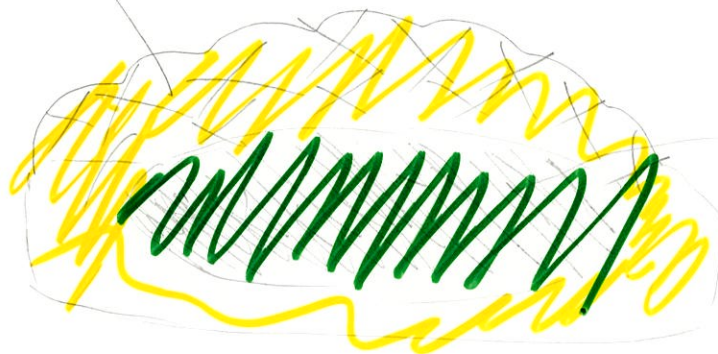
秋が旬の梨を使ったタルトで、より梨感を感じれるようにタルトの上に乗せる梨は皮付きにして、カスタードの中には糸細かくした梨を入れました。

賞状名または任意

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

123

×ロンパンの皮

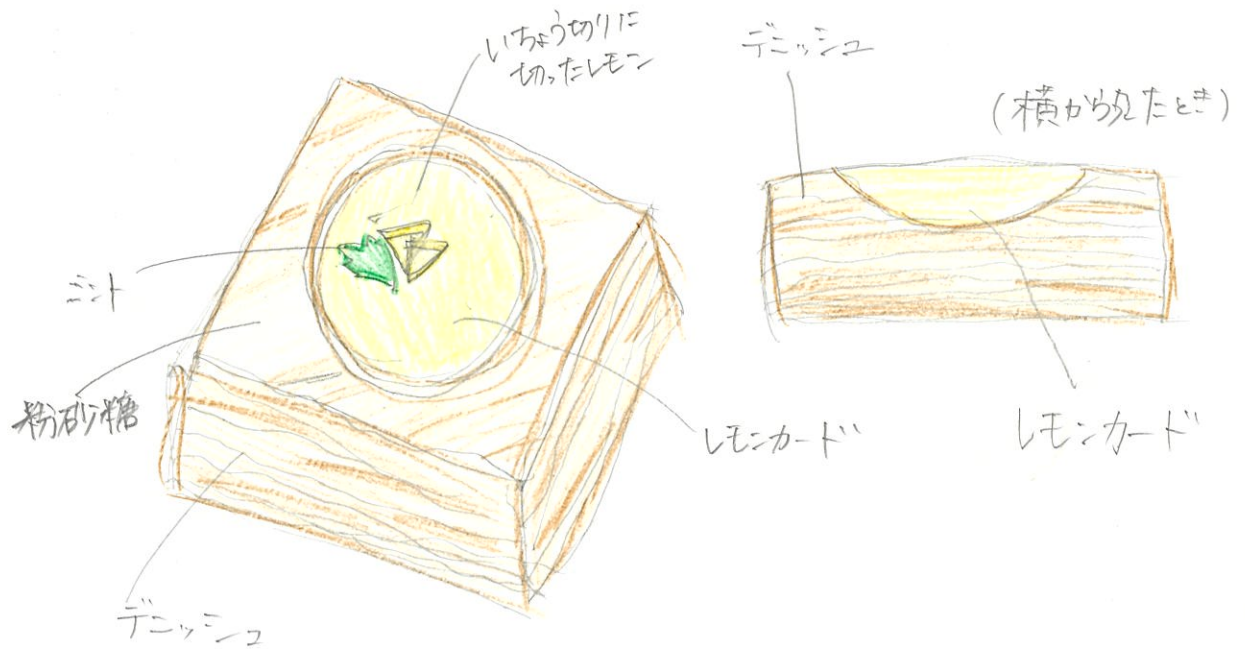


×ロンの果肉

※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

×ロンパンの中に×ロンが入っているイメージ。
味あったことかいないような不思議な味がすると思う。



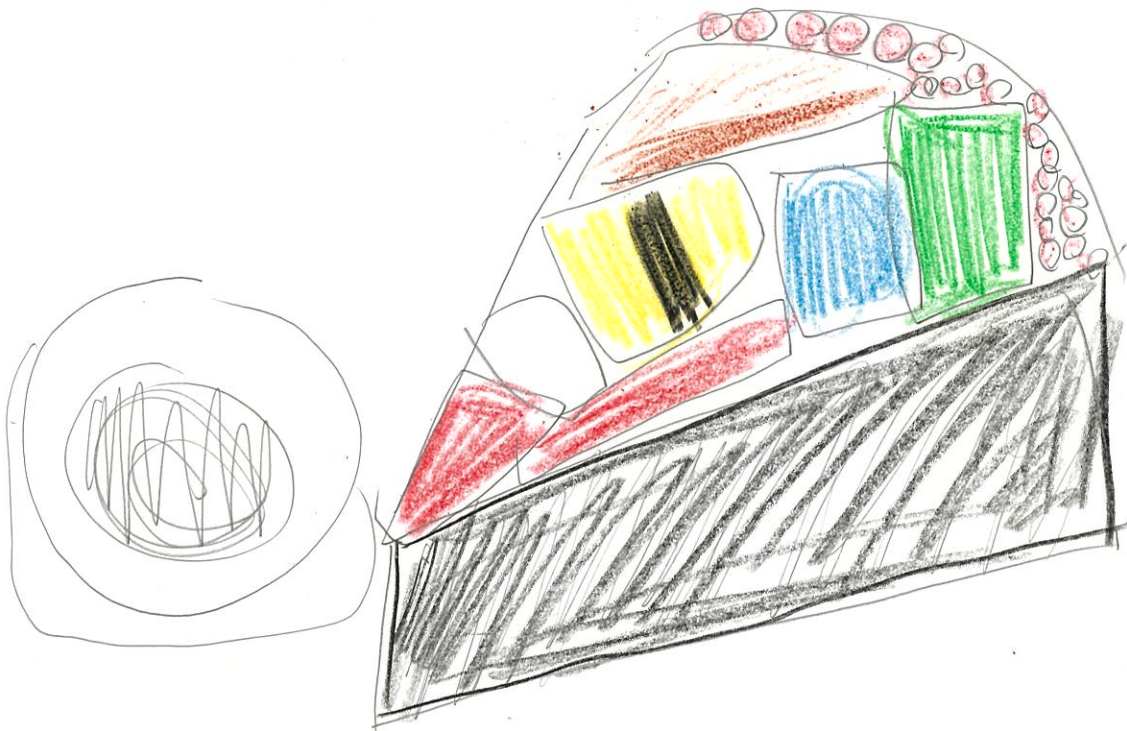
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

広島の特産である、レモンを使った「レモンカード」をデニッシュ生地にしたレモンの味や風味を感じられるようなパンを考えました。

トッピングにレモン、ミント、粉砂糖をのせ見た目も可愛くアレンジしました。

スイーツ - 和菓子



※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

日本の和菓子をイメージした。
まじりやたまご、うなぎやいかを合めせた。
みんなが好きなすしと、ケーキを合为一体させた。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

126



※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。

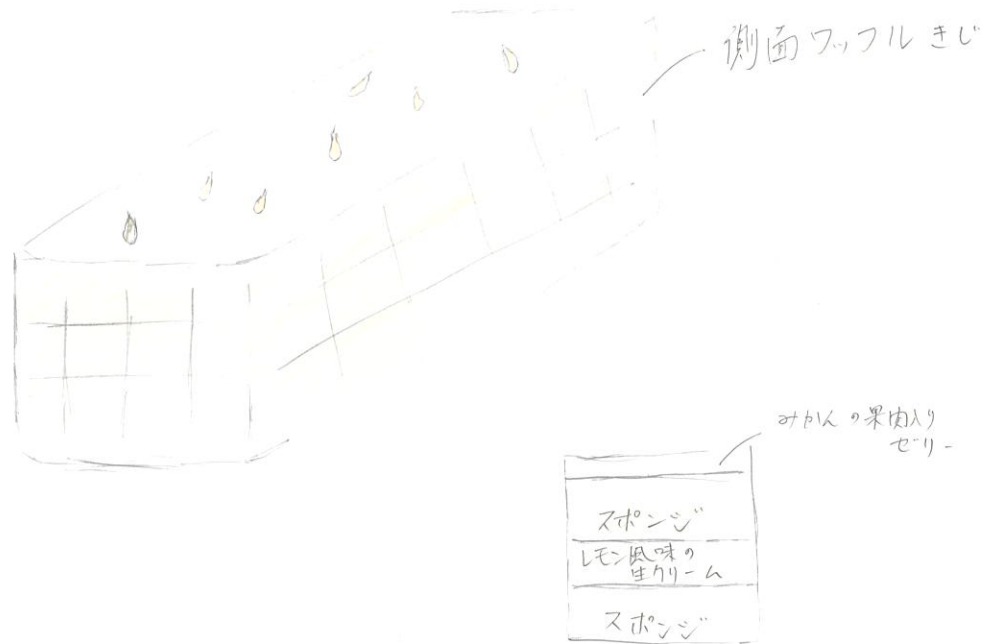
●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

桜餅 とモナカを コラボ しました

↑
の中には 小豆も 入っています。サクモナカ食感を 味かえる 物になって います。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

127



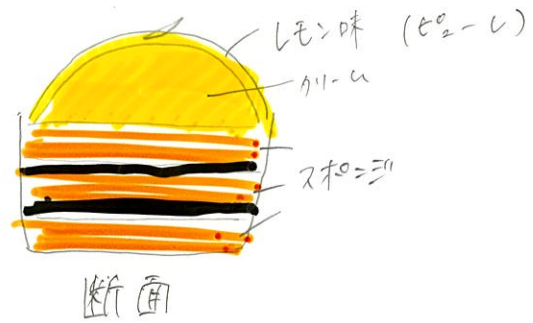
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

冬によく食べられるみかんを使って、表面をゼリーでコーティングする
中はケーキに近い感じ。広島のみかんを使って生クリームに味をつける
側面をうすめのワッフルきじでかこう。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

128



※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

レモン味のクリームに合わせたケーキ

ふわ型

尚ほ各々は年々い