



※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

- カボチャを使っている
- 外側はタルトにしている
- 明るい、オレンジ色で、あまめな味

学校名または年わり

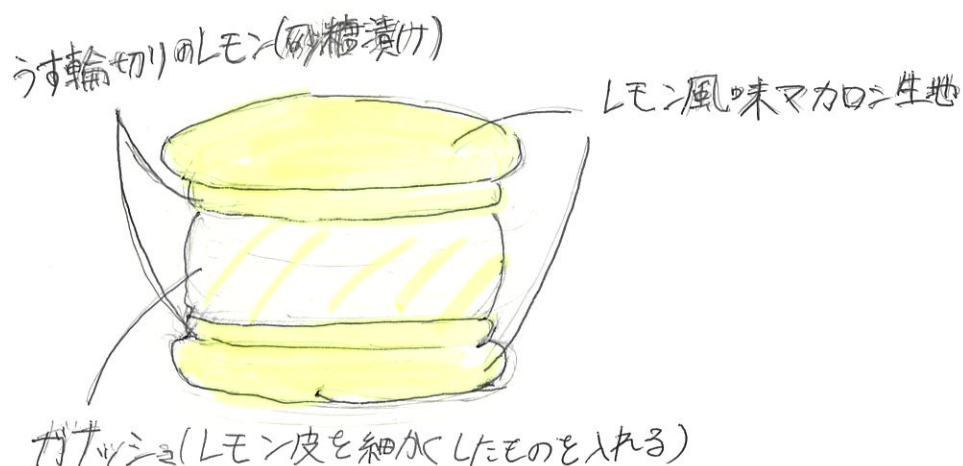


※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

鯉をモチーフに考えました。ムースケーキをイメージしています。

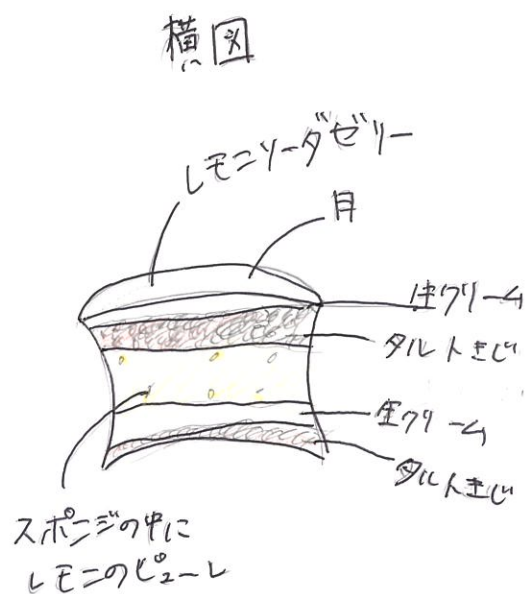
クリームチーズといちごソースで鯉の模様、ホワイトチョコは鯉の背びれをイメージにして考えました。



※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

- ・広島県産のレモンを使ったスイーツ
- ・甘味と少しの苦味でちょうど良い
- ・色々な所にレモンを入れてみた
- ・シンプルに
- ・レモンの食感を楽しんでもらえる



※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。

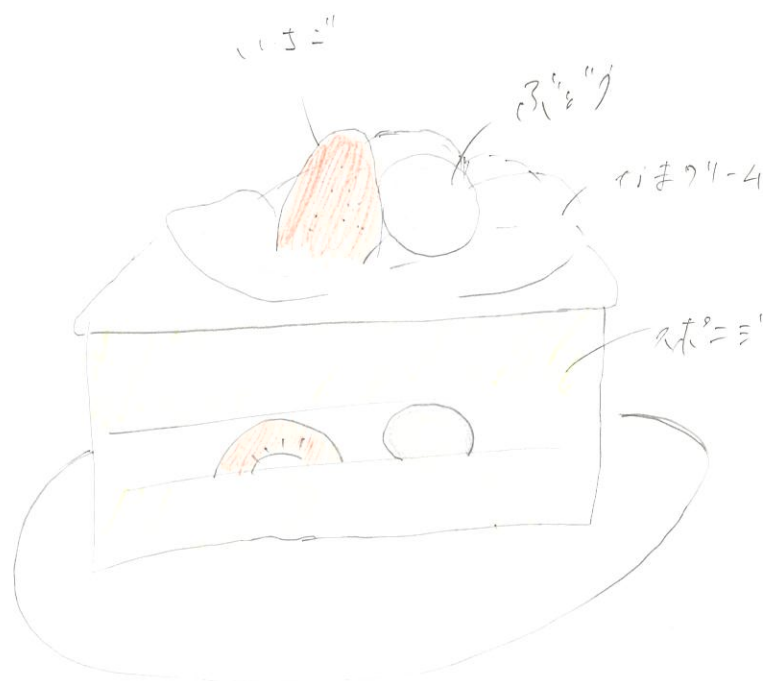
●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

材料(材料)⇒ レモン・ヨーダ・ミント・生クリーム・スポンジ・金箔・ヨーダゼリー

特徴・アピールポイント

普通に単体でレモンを使うのではなくレモンヨーダゼリーにすることで美味しさを増すことを意識しました。

スポンジの中にもレモンのピューレを入れ、広島さし金箔にしました。

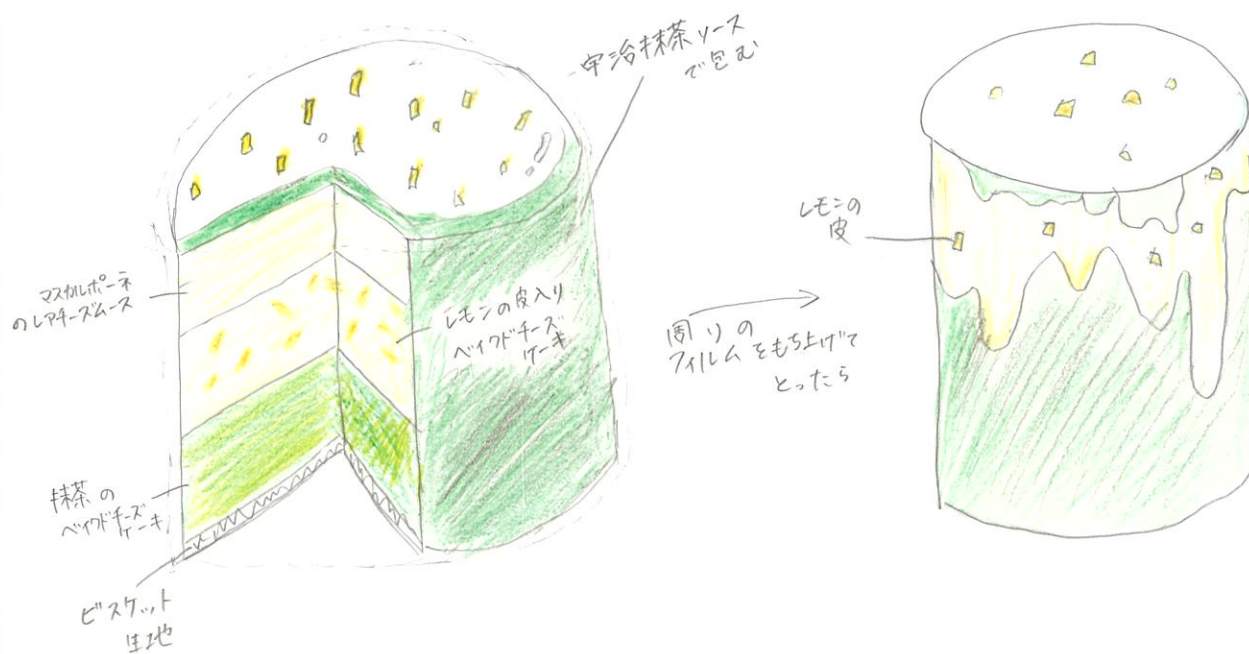


※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

私が好きなふとんといちごのショートケーキにした。

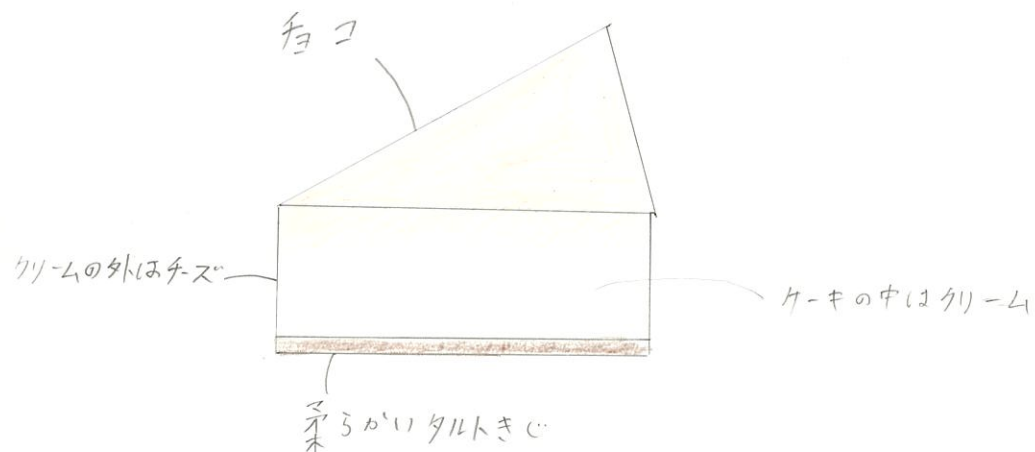
そしてスポンジは普通のスポンジにした。



※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

- ・ビスケット生地にレモンのチーズケーキと抹茶のチーズケーキをのせ、まわりは抹茶ソースで包む。フィルムを持ち上げたら上にあるレモンの皮入りソースがはがれてくるのをしたい。
- ・材料は、レモンは広島県産で、どこかアクセントで苦みのある宇治抹茶を入れる。
- ・抹茶にレモンをかけ合わせることで抹茶の苦味とレモンの酸味が合って良いと思う。広島のレモンを使ったケーキで甘すぎない。

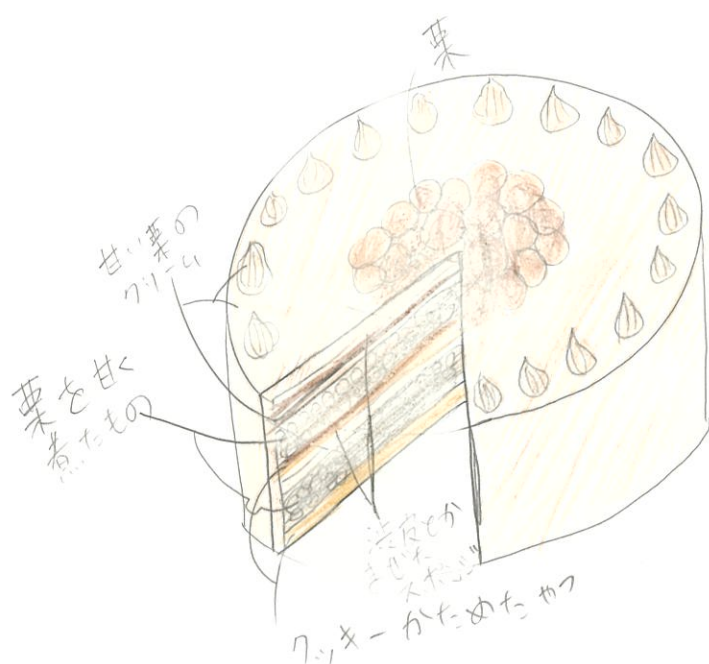


※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

イメージ… 外はチョコで覆われており中はクリームで優しい味を味わうことができる
タルトは柔らかく食べやすいようにしている

ケーキの名前… チョコチーズケーキ



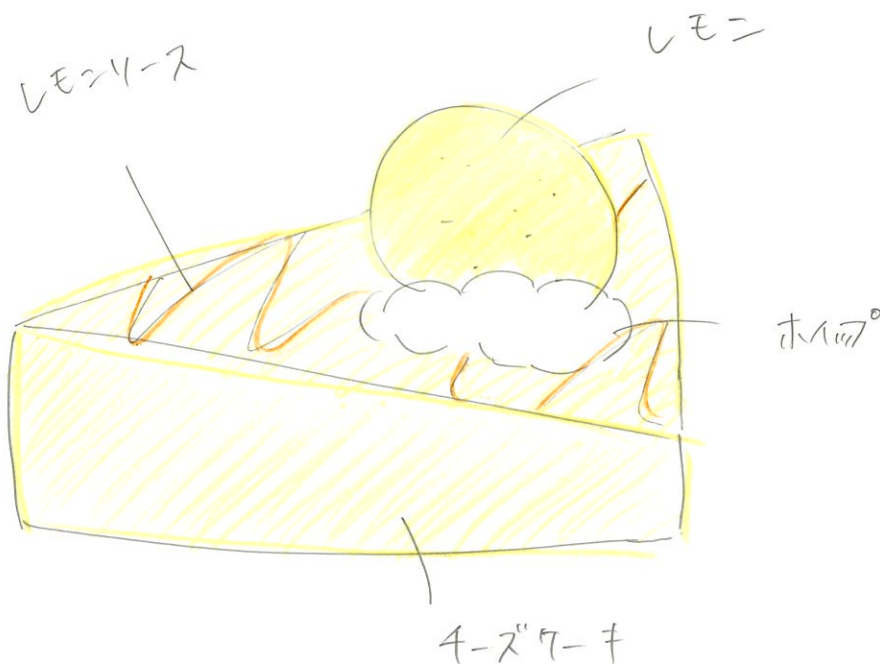
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

栗をふんだんに使った。

栗、生クリーム、クッキー(砕いたもの)、スポンジ、栗のクリーム

「とにかく甘く濃く」



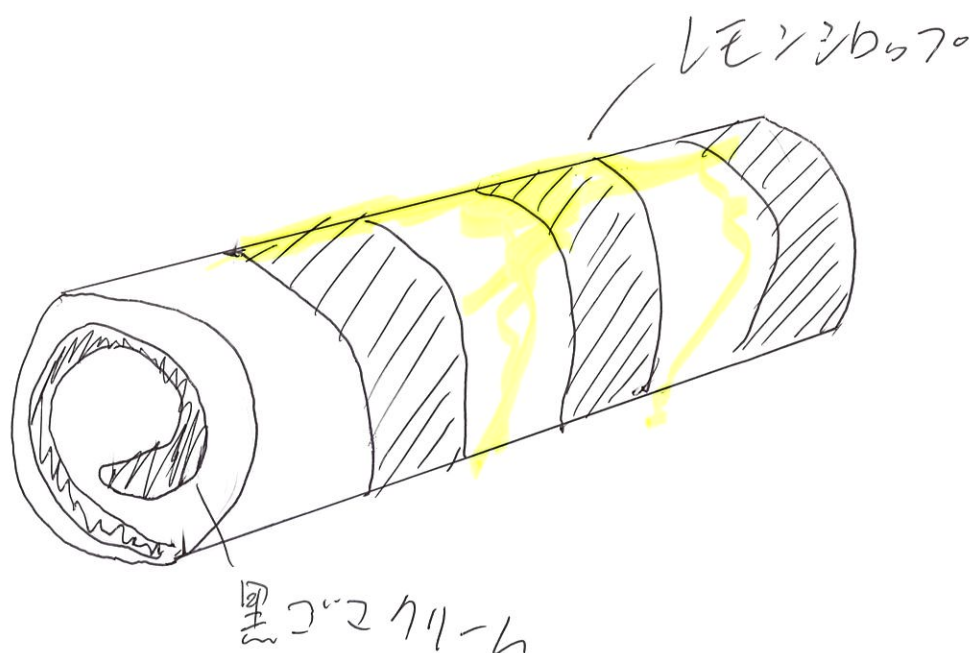
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

広島のレモンを使ったチーズケーキです。

酸味と甘味が合います。とてもおいしいと思います！！

モ/クロールケーキ



※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

新しくなった広島県の元気をイメージ。

黒ごまのしっとりクリームを使い。

上からレモンのシロップをかけ、さっぱり食感をプラス。