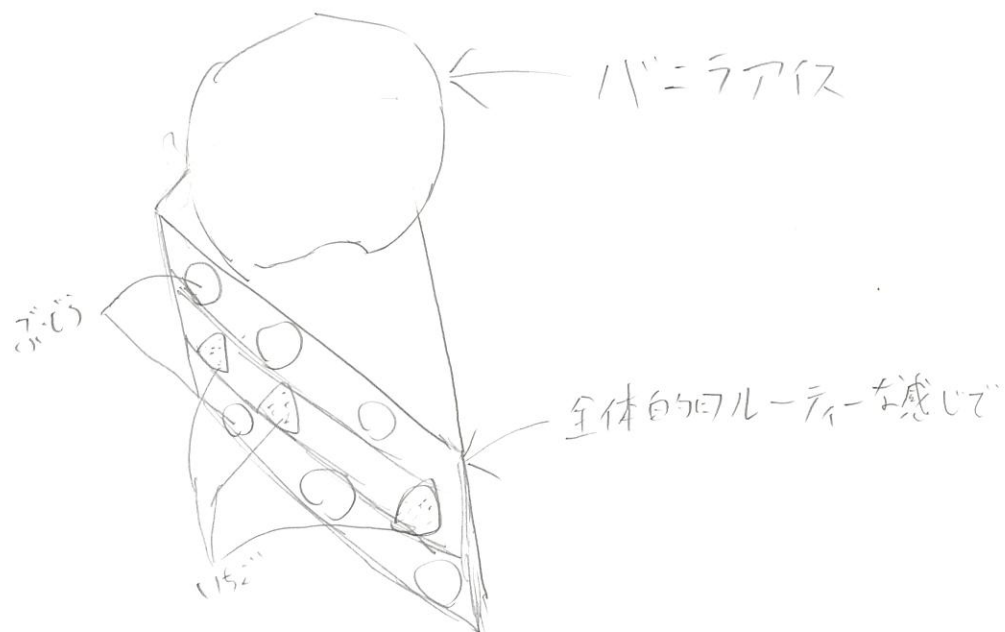
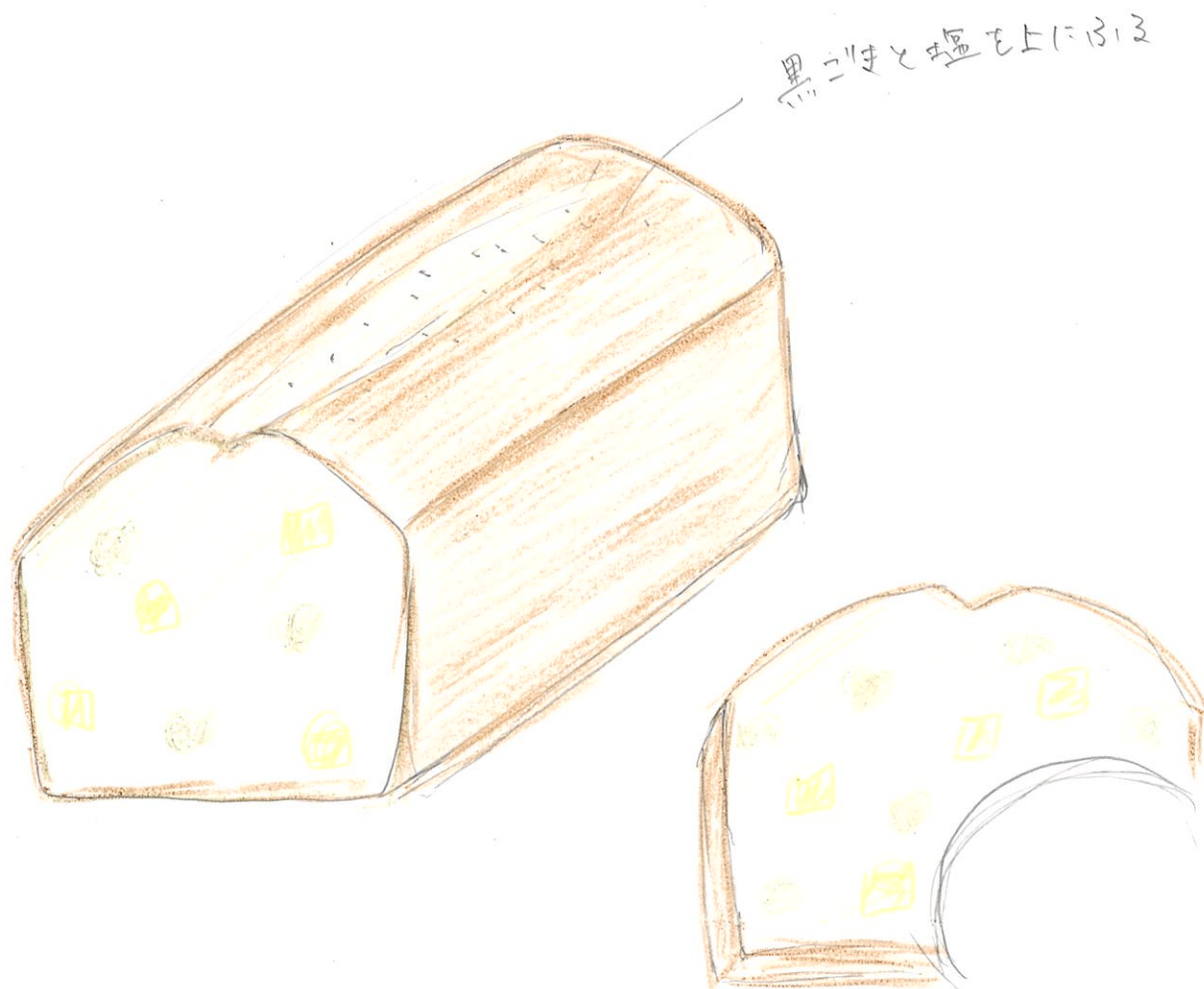




※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

バナナ・いちご・バナナアイス・全体的にフルーティーな感じ



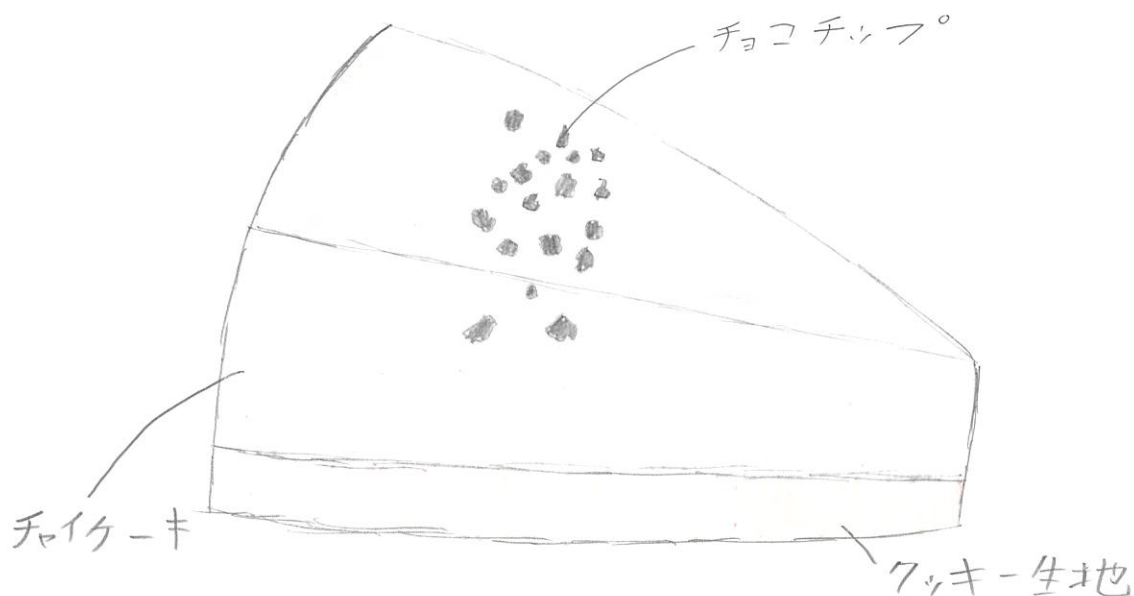
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

さっまいものホクホクとくるみのカリカリを同時に
味わえる。ぜひたくなパウンドケーキです。
バニラアイスを添えておもてなしデザートにどうぞ。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト
チャイティーハウンドケーキ

151



※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

ハウンドケーキ型1個分

無塩バター: 100g

きび砂糖: 35g

卵: 1個

薄力粉: 110g

ベーキングパウダー: 小さじ1

〔スパイス〕

シナモン: 2~3g

カルダモン: 1g

ナツメグ: 1g

クミン: 1g

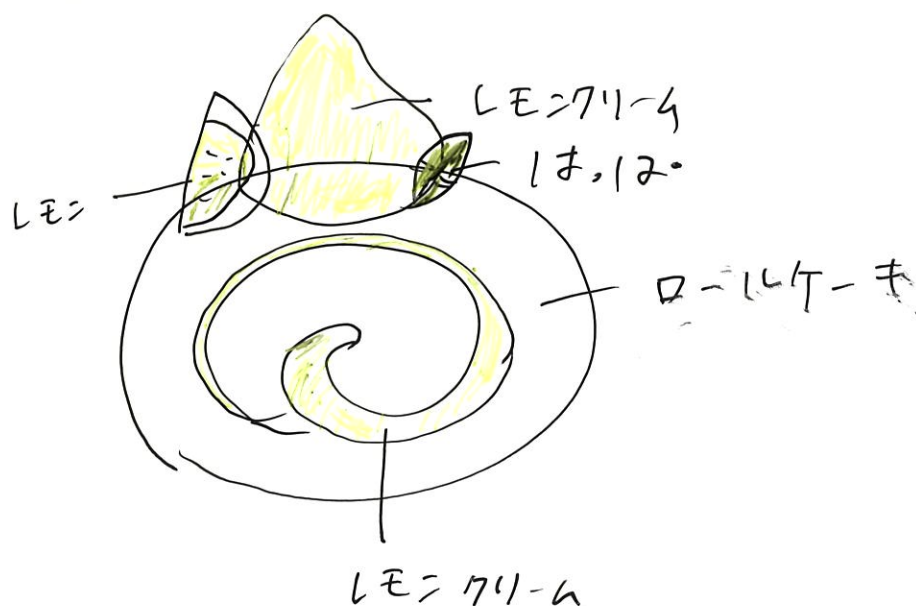
〔紅茶液〕

ティーバッグ: 2個

水: 70g

牛乳: 20g

はちみつ: 大さじ1



※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

レモンをたくさんつかっていて、レモンクリームに、レモンの果肉をいれて食感を出すことが大切なんです。

クロワッテリー



クロワッサン x2

ミルクチョコレート

※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

クロワッサンがくっついていて、「T」の形になっている
 ミルクチョコレート入りで「テリー」なので
 『クロワッテリー』

ココアイチご大福

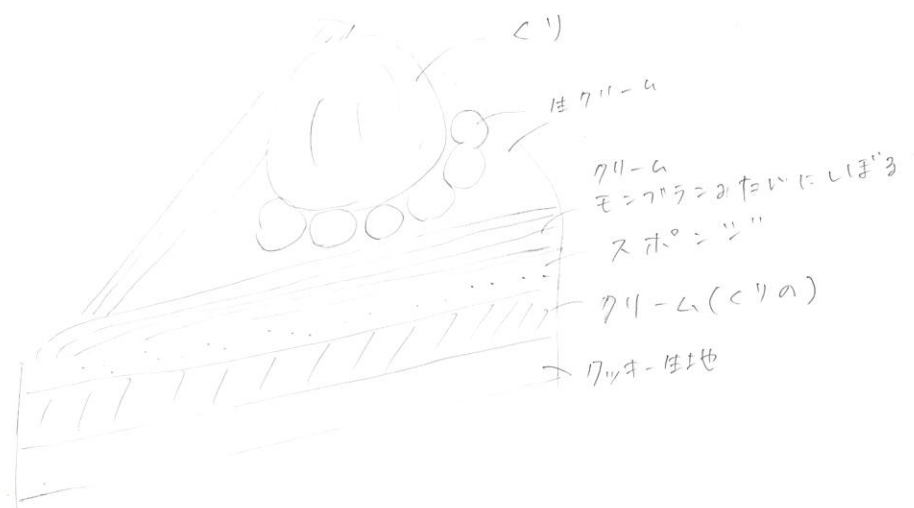


※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

いちご大福

いちご大福にココアのパウダーみたいなものをかける



※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。

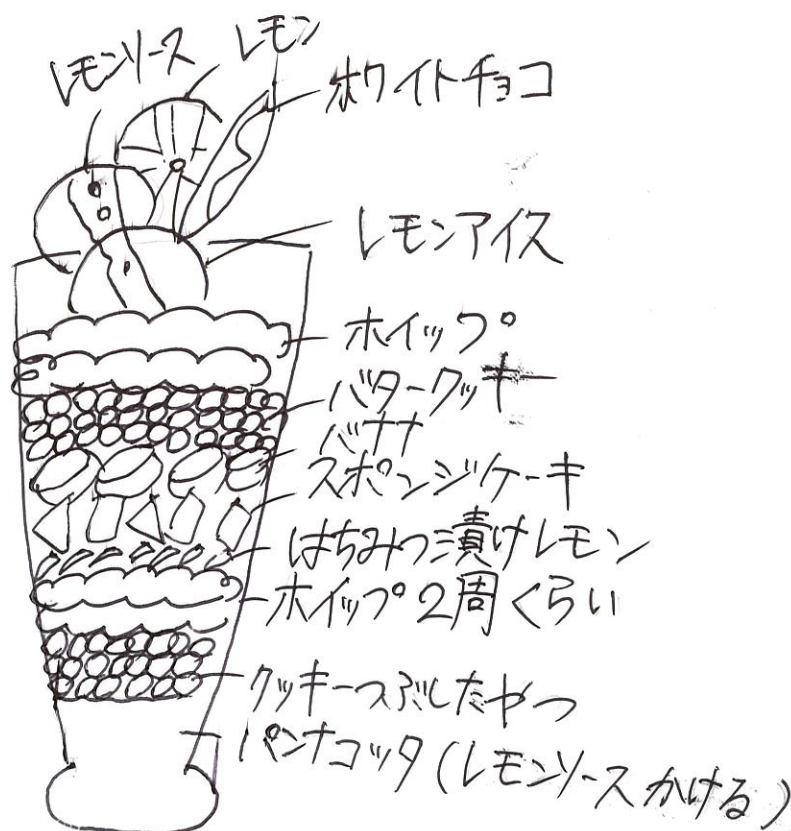
●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

秋の栗をいっぱい使ったケーキです。

ケーキではクッキー生地をあまり見ないです。

食感がサクサクして美味しくないので、使いました。

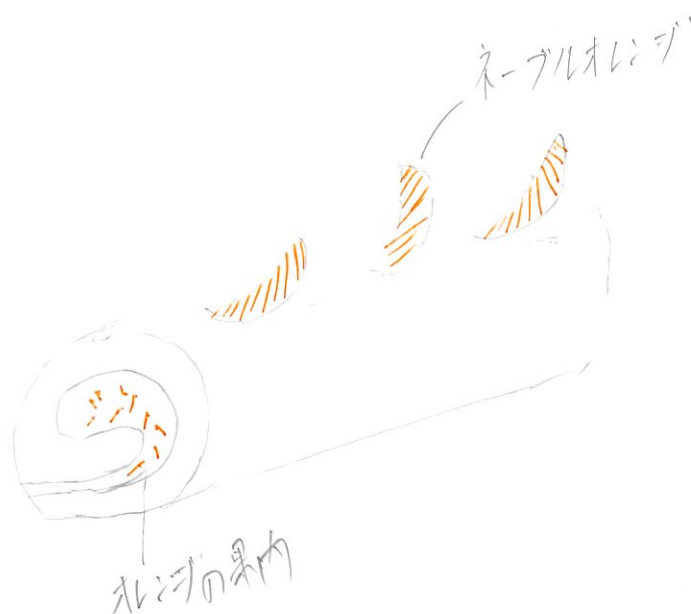
モンブランの違う形のケーキにして、糸でしぼったクリのクリームを使いました。



※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

・左島の美味しいレモンをふんだんに使ったパフェです
・レモンの輪切りを乗せて見た目を華やかに。



※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

卵黄…卵4個分 卵白…卵4個分 卵黄用上白糖10g 卵白用上白糖60g
牛乳40g サラダ油30g 薄力粉70g 生クリーム200cc 糸菓糸25g
ネーブルオレンジ2個



※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

プルプルアイス
下の棒はトッポのふたわり