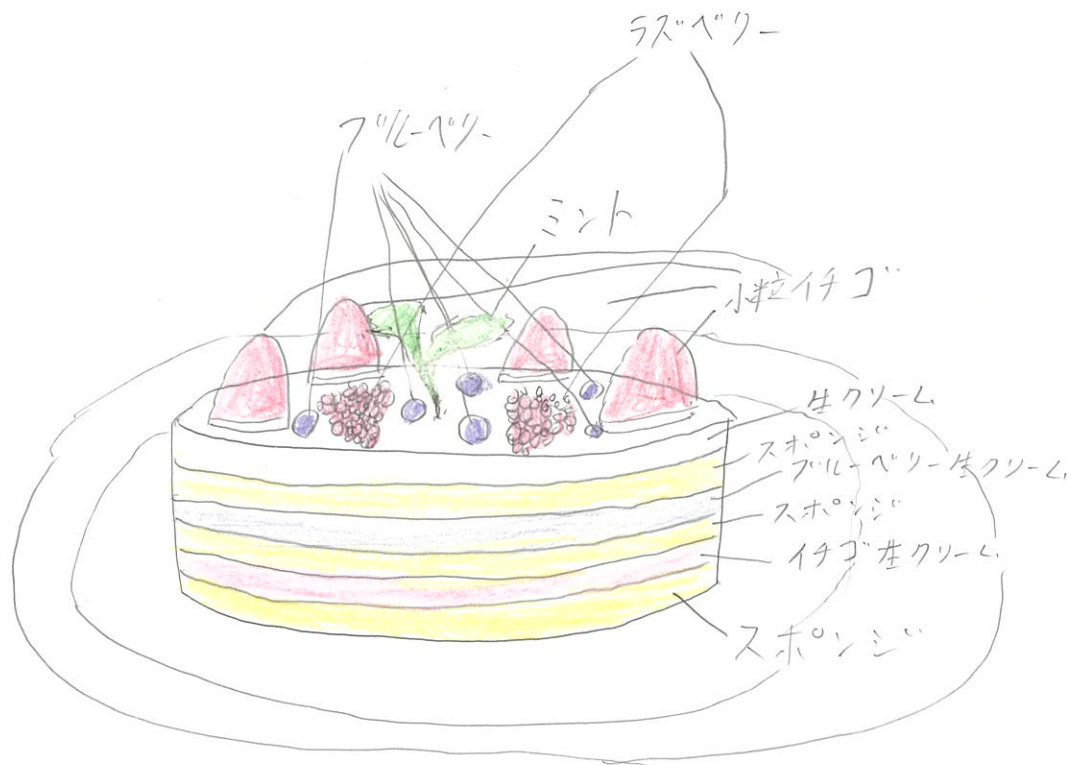


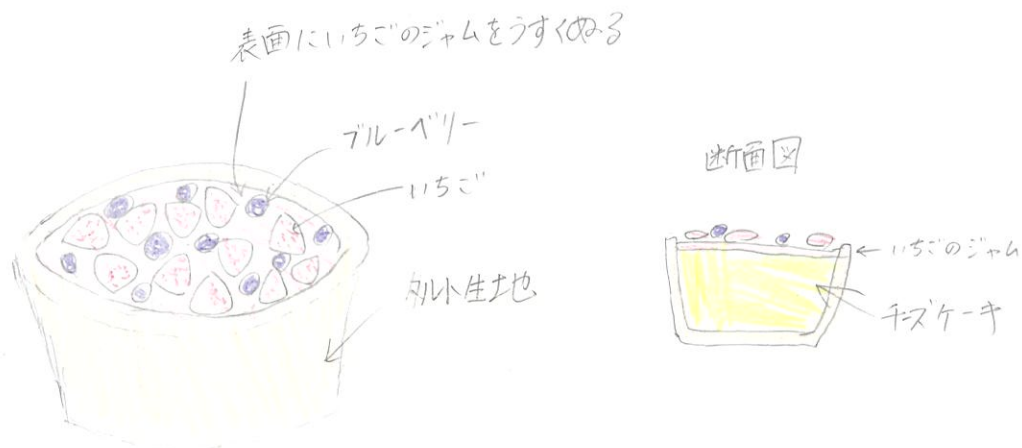


※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

一人分のサイズのケーキに合わせて、イチゴなどの果物は小さいものを使っている。

ベリー(イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー)などを多く使ったケーキにしており、甘酸っぱい味が好きな方にオススメです。



※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

今自分が食べるならこんなものがいいなというのを想像して描いた。

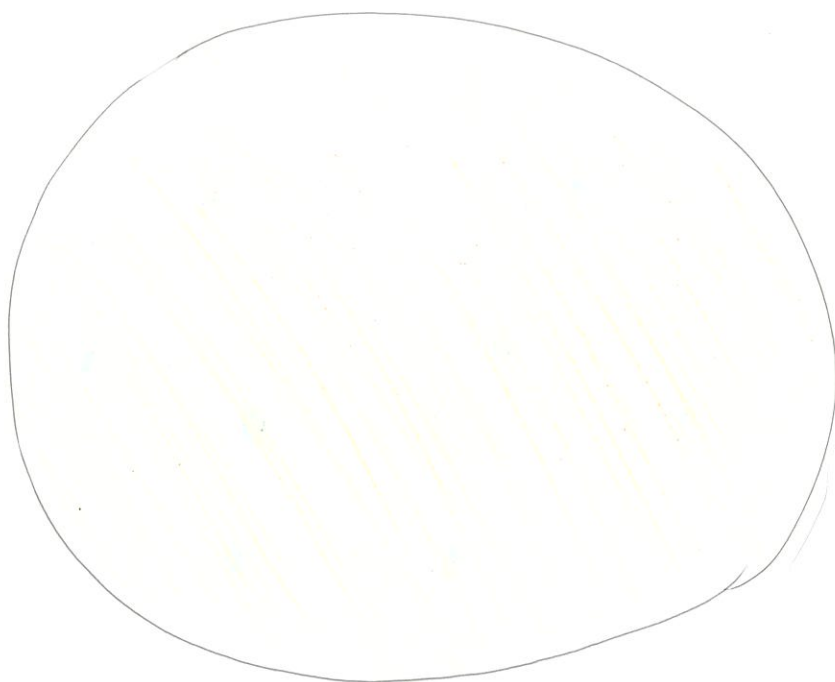
(いちごとチーズケーキが好きだから、十分満足できるようにいちごをそのまま切って使ったり)

ジャムを使っておいしそうな感じにしてみた。

ブルーベリーを加えることで味にあきしまわないように考えた。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

171



※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

スイーツ名 ... お好みやけエキ

青のり ... シュガーペースト(緑)

ソース ... チョコソース

な島の物のお好みをスイーツにしました。

マロン ... ホワイトチョコソース

できる限り見た目もお好みに似せてみました。

焼色は ... モンブラン

卵 ... スパイス

豚バラ ... いちご

キャベツ ... キウイ

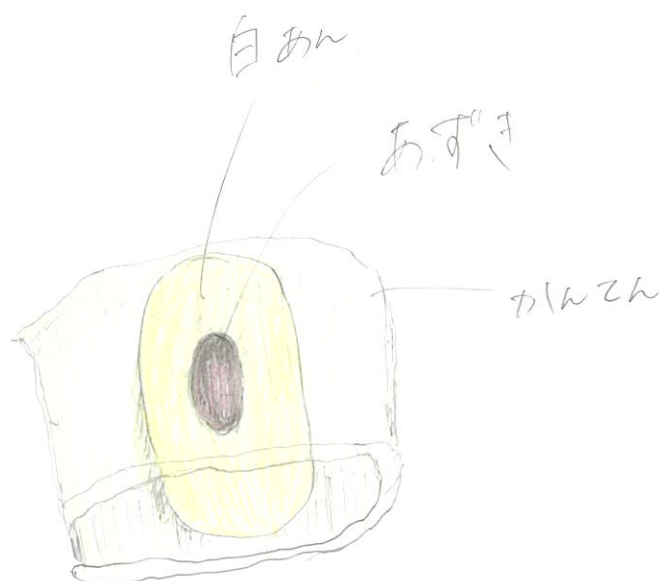
かつおぶし ... グレー生地

もやし ... 白桃

プレス焼き

生地 ... グレー生地

学校名または年わり

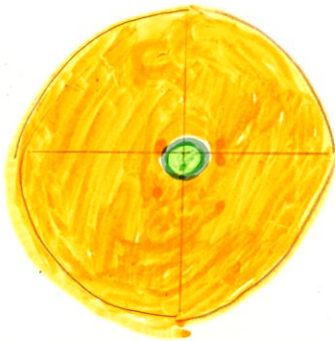


※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

- ・白あんに着色して色をつけ、色んな種類を作る (例: ピンク, 緑)
- ・かんてんを巻く付けると、食感も感じれる。
- ・小豆を乗せることで、少し苦みを加える。
- ・中には何も入らずあんこだけに。

上



— = みかんペースト

● = 冷凍みかん

▨ = クリームチーズ

● = ピ스타チオ



※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

みかんをそのままスイーツに

材料

冷凍みかん・みかん・クリームチーズ・ピスタチオ

説明

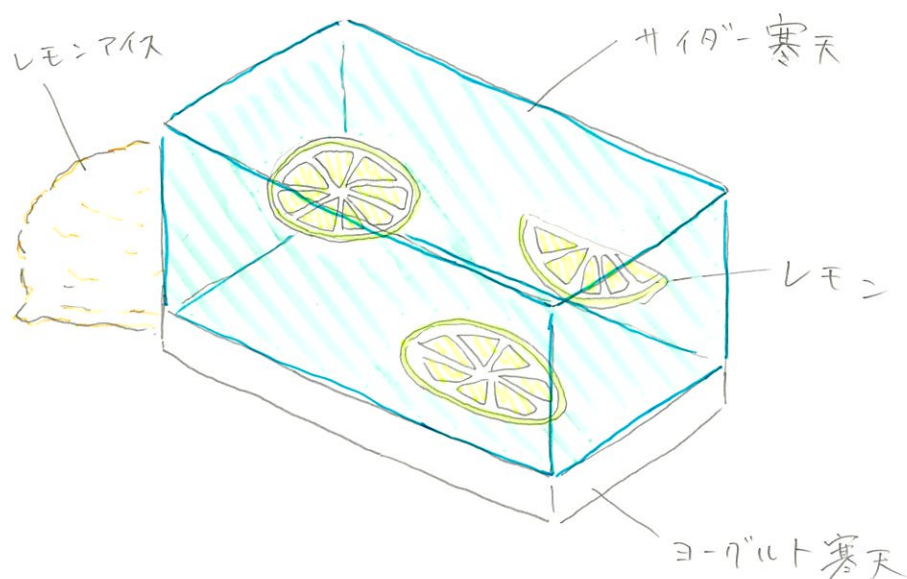
見た目も味も中身もみかん 100% なスイーツ



※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

「ほうい茶のモンブランはめずらしいので、ほうい茶にしてみました。おちついた色が秋の季節に合うと思います。暖かいお茶にも合うと思います。ういせえ。」



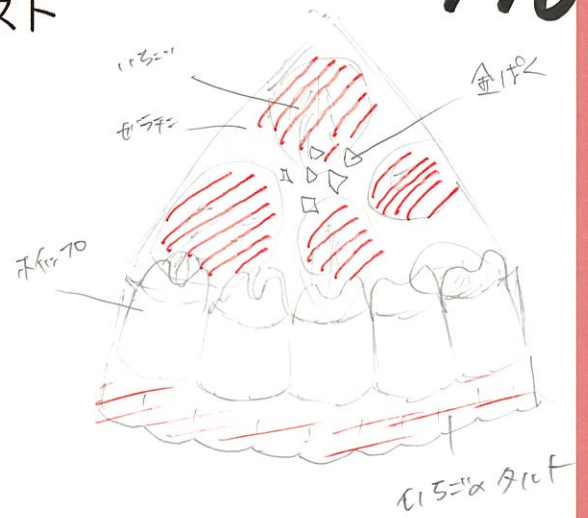
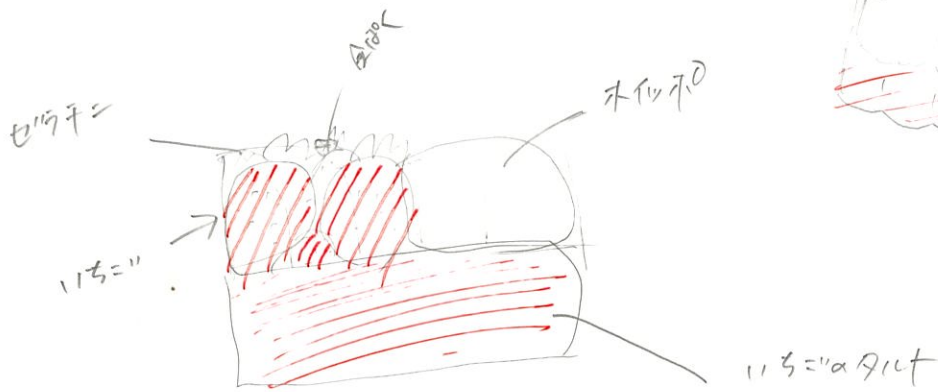
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

レモンとサイダーを使ってさっぱりした味
 広島産レモンが特産品なのでレモンを使っている

- 1 氷
- 1 粉寒天
- 1 砂糖
- 1 サイダー
- 1 ブル-ハワイシロップ
- 1 ヨーグルト
- 1 はちみつレモン
- 1 レモンアイス

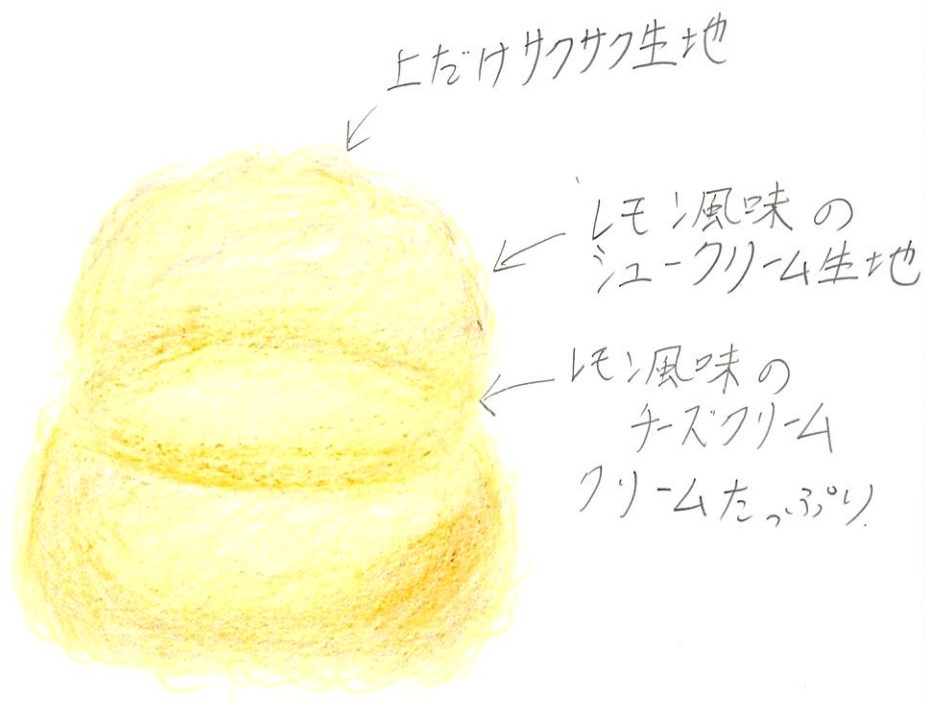
●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト



※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

下の生地をいちごタルトにして、周りをアイスクリームで囲んで
真ん中のいちごはセリフで囲んで、上に金箔をのせる。



※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 シュークリーム生地、チーズクリーム、レモン
(レモン風味) (レモン風味)
うすめ 2いめ

僕が食べたいと思うものを描きまいた
クリームが少ないシュークリームは食べる時の残念感がすごいので
クリームをたっぷり入りたい。



※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

桃をいっぺんに切ったタルトケーキです。

まんざら感があり、いいと思う