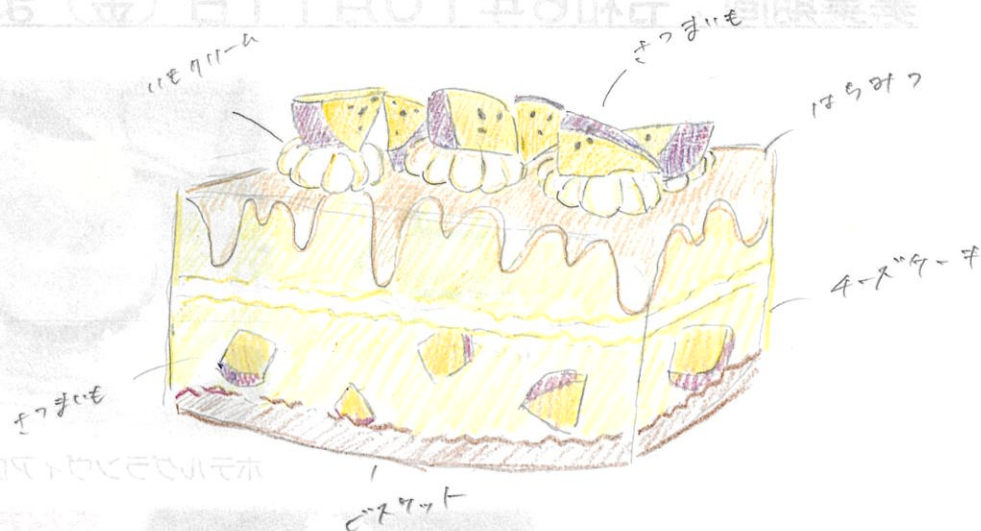


●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

209

さつまいも はちみつ 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

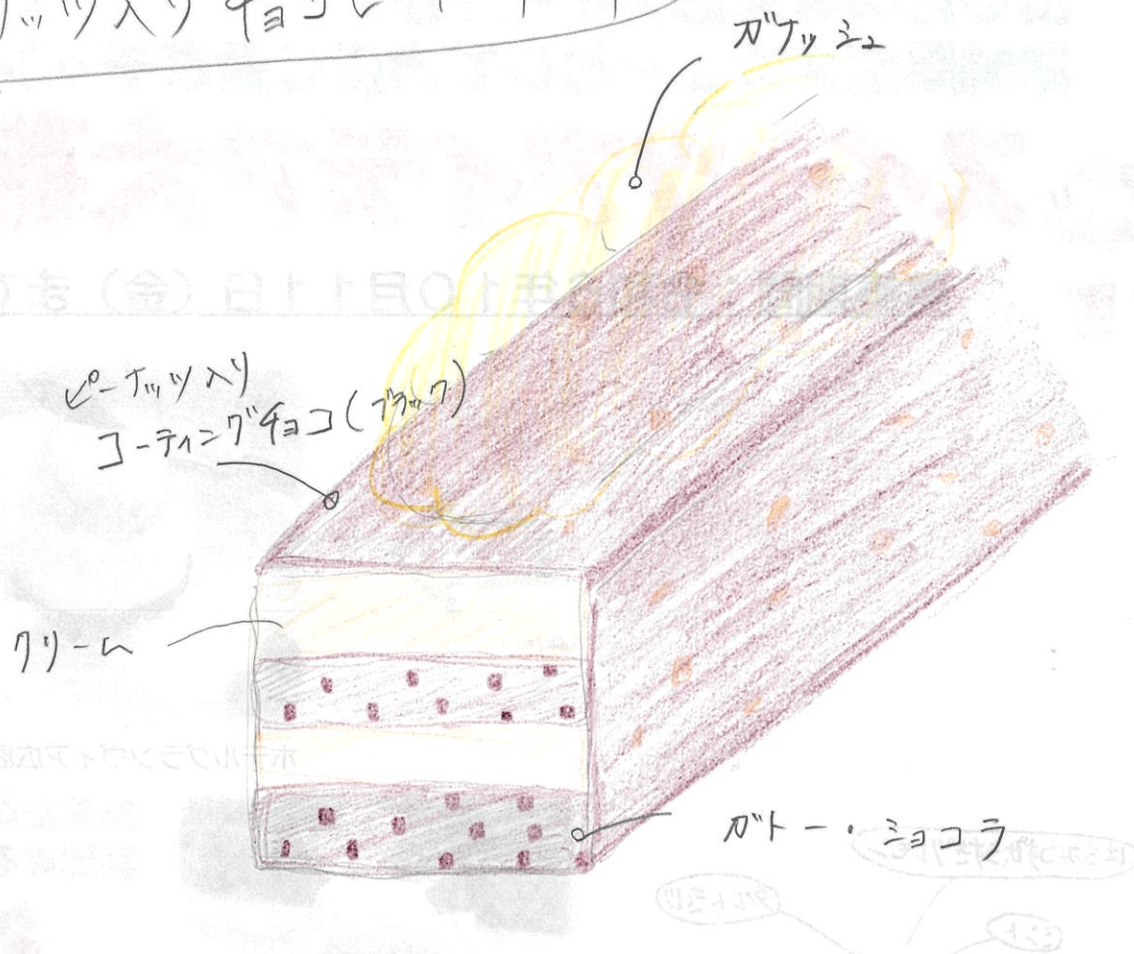
さつまいも と はちみつ の チーズケーキ です。

はちみつ が 甘いので、 チーズケーキ は、 あ、 さり して い ます、

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

210

ピーチッツ入り チョコレート 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

カトー・ショコラ を クリーム と はさみ、 ピーチッツ入りの

チョコを コーティングした ケーキ です。

外側は、甘さ控えめの チョコ で コーティングします。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

211

いちごのカートーショコラ



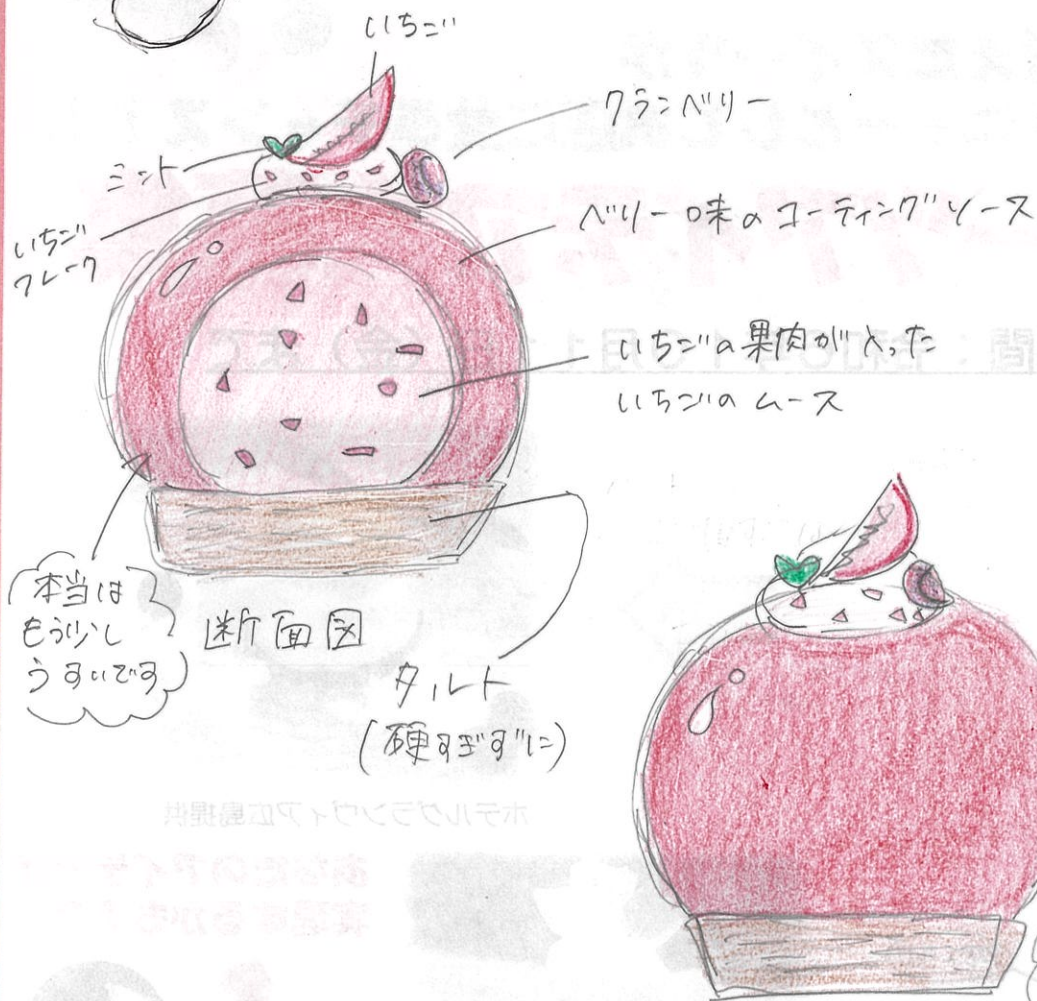
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

ミルクチョコのカートーショコラ生地といちごチョコのカートーショコラ生地を重ねたピンク色が可愛いカートーショコラです。
いちごのジュレをはさむことで、しっかりといちごの味を感じられるようになっています。

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

2/2



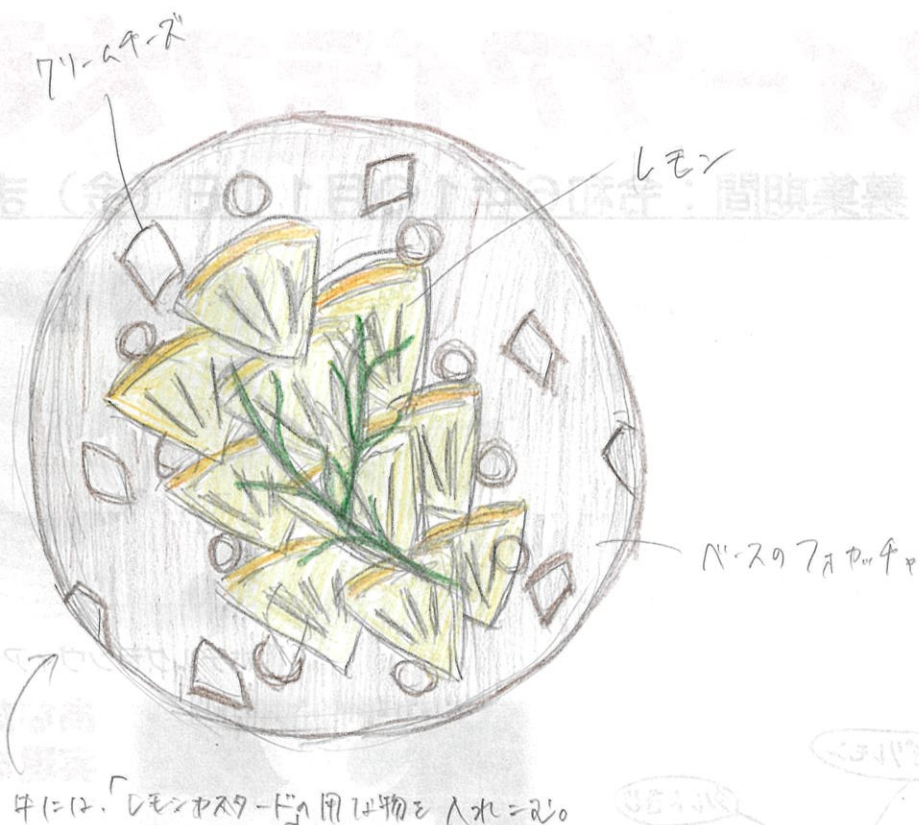
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

旬のいちごを使った、ドーム型のスイーツです。

ふわふわのムースとサクサクのタルト生地の2つの食感が楽しめます。

ソースの酸味、ほろりとムースの甘さが、甘酸っぱい演出しました。

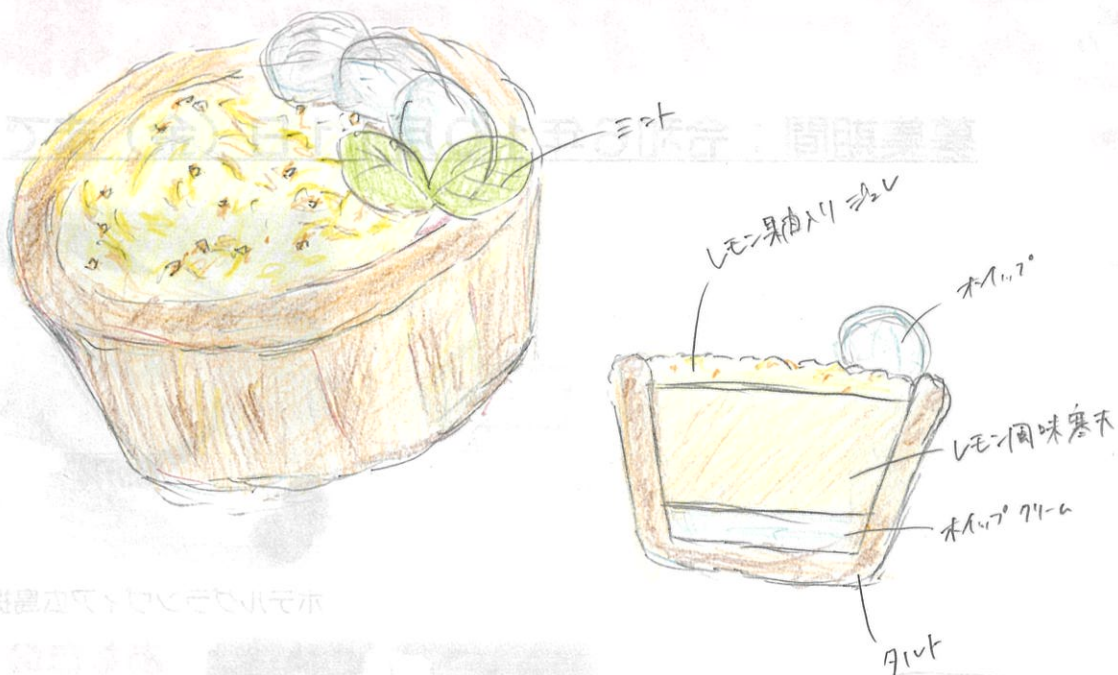


※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●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＞ — フレンチ・レモン — (17%)
レモンクリーム入り

＊甘さと酸味、塩味を全てあわせ。 (バランス良く)



※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

タルトの中に 下から、オイルクリーム、レモン風味寒天、レモン果肉入りクリーム、オイルでなっている。
タルトは 比較的 さっぱりとした 味にし、レモンを よく感じられる ような 味。

中の割合に関しては、クリームが多めでも良いと思う。

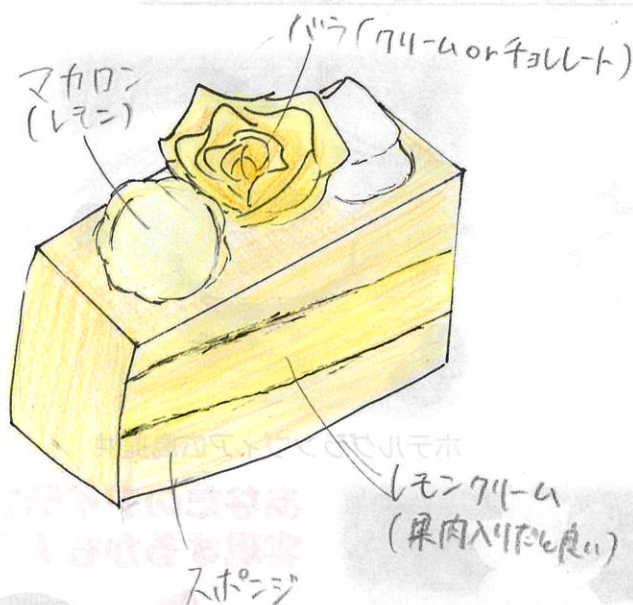
●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

215

黄色いバラ…友情 レモン味、赤いバラ…情熱、愛情、美 バラ風味
マカロン(レモン) 友人向け、マカロン(フランボワーズ) 恋人・家族向け

バラはクリームかチョコレート

土台はケーキ生地(シフォンor スポンジ)

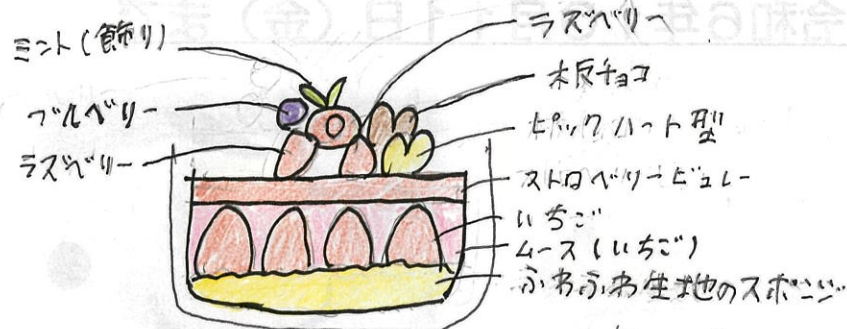


※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

、広島県では福山市や、広島市東区牛田でバラが有名なため、モチーフとしてふさわしいと思っています。またバラは色で花言葉が変わるため、贈り物としても喜ばれると考えました。

レモンのさわやかな甘さと、バラとベリーの甘酸っぱさがい
良い味になると思います。セレクトした色と味、お祝い
バレンタインの贈り物にオススメです。



カップに入ったケーキです

※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

香をイメージしているこのムースを木炭のビュレにして、リして木炭をイメージしたケーキ

材料 直径6cm 高さ4.5cm セクリル5個分(ムースフィルム使用)

＜基本ムース＞ ストロベリービュレ 160g グラニュー糖 20g 水 40g 全卵4100g

米粉ゼラチン 4g 水 20g

＜土掛け＞ ストロベリービュレ 50g 水 15g 糖 15g アガー1.5g

金色でハートが可愛いビュレは、くねくねビュレにハート型ゴールドを使っているのが特徴です
ラズベリーはモッチーローハローの外に並べて解凍し、解凍ぐらうでケーキの上に重ねてし
まると新着にはよがること間違いなし!!

かぼochaプリン



※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。

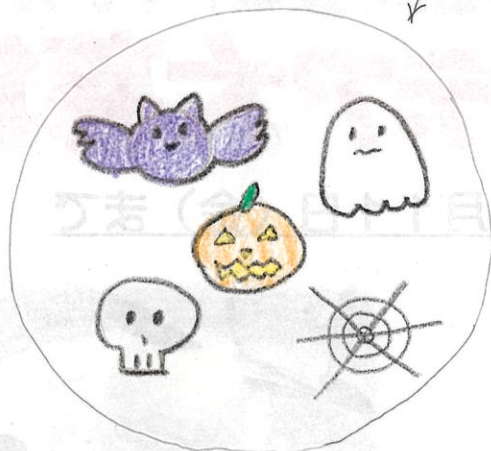
●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

- かぼocha
- プリン
- チョコレート
- クリーム
- いちご

●スイーツ・パン・和菓子のデザインイラスト

218

上からみた図



断面の図



カボチャパースト

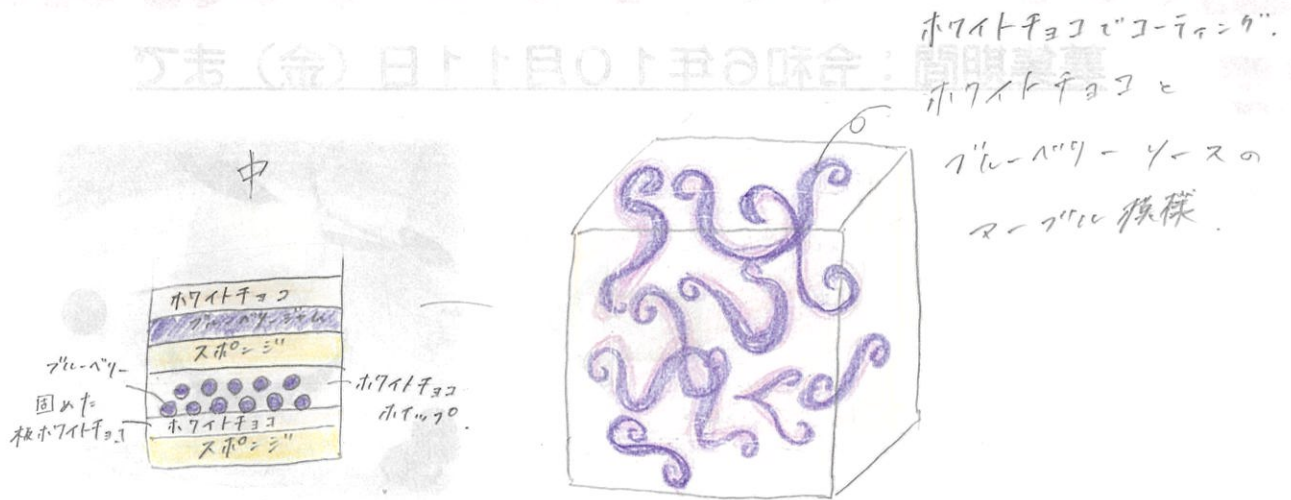
※キャラクター(カープ坊やなど)をモチーフとしたアイデアは採用できません。

●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

雪見だいふくみたてに、ハロウィンの絵のチョコみたいなのをのせる。

中身はカボチャパースト。

季節 (ハロウィン) を味や色で表現。



※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

マーブル模様は、これでは、見る目もあし、ゆでかゆいとした。

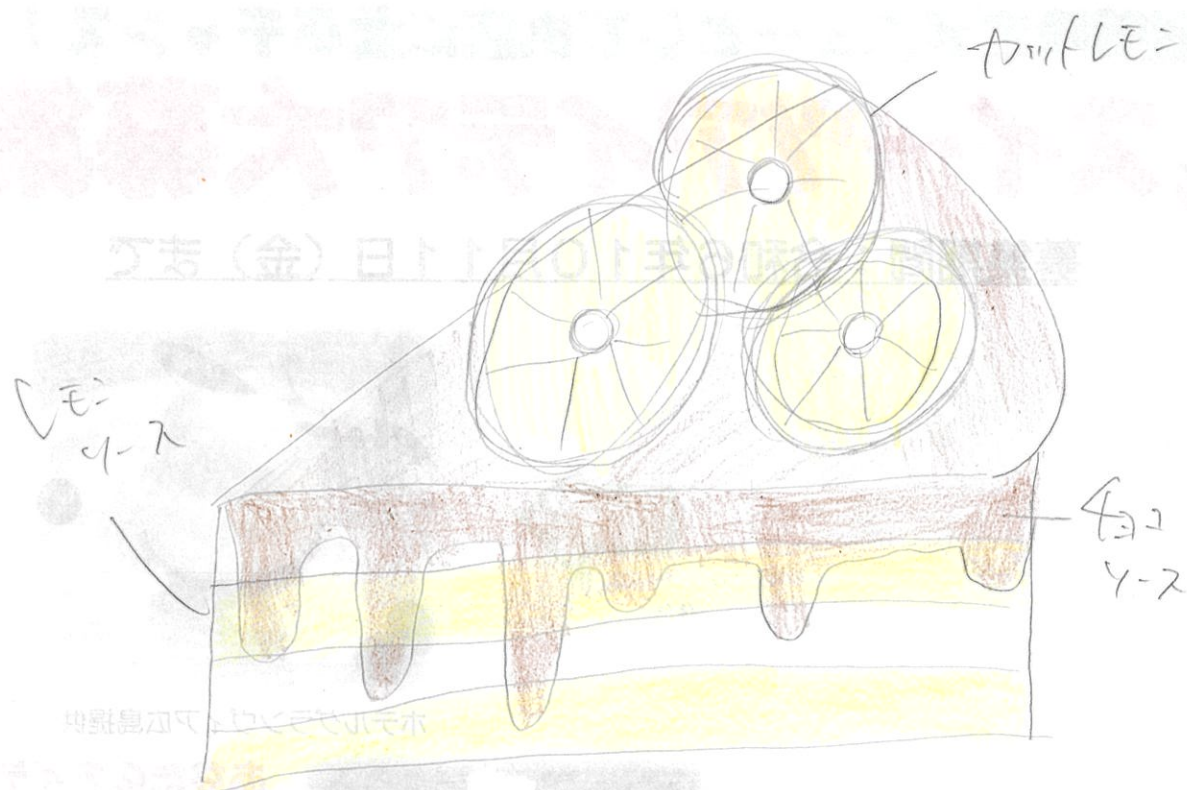
中は、スポンジをカキウニとて、 $4 \cdot 7 \cdot 10^3 \text{D}$ $7''$ $10''$ - $1''$ - を入れた

$\alpha''(t) - \alpha'(t)$ と $\beta(t)$ の γ - γ インターフェースに、ホワイトフラックスの食感と染み付いた。

$$f_0: \mathbb{R} \rightarrow \mathbb{R}, f_0(x) = \begin{cases} 1 & \text{if } x \in \mathbb{Q} \\ 0 & \text{if } x \notin \mathbb{Q} \end{cases}$$

7"14, 11"4, a # 7", 12°5 と 11"4, 7° a # 1 と 7"7 = 18"1-14"7

お" L " E " A " 20 , お" 一トス" J 題



※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

チョコケーキが好きな人、チョコも好きにして、

レモンのしモンを使って、カットレモンを乗せて、レモンソースを中に
はさむ。



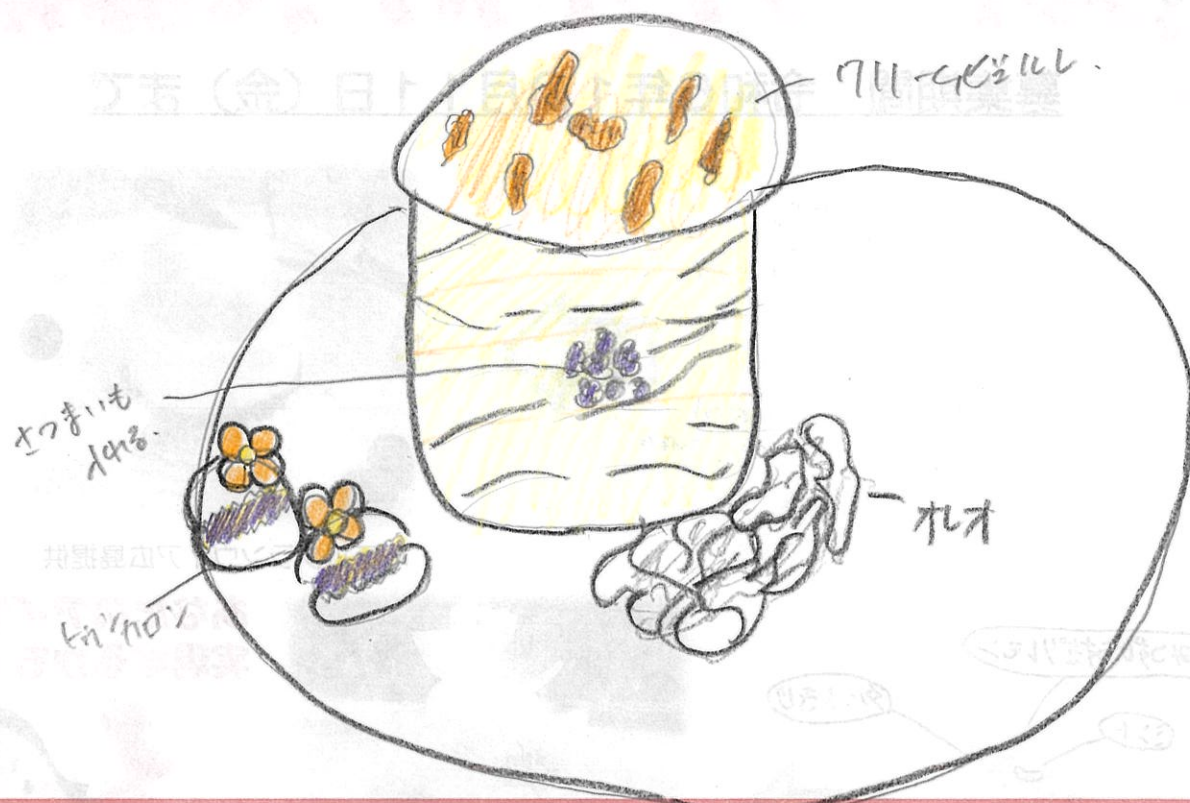
カヌレ 

※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

「カヌレ」

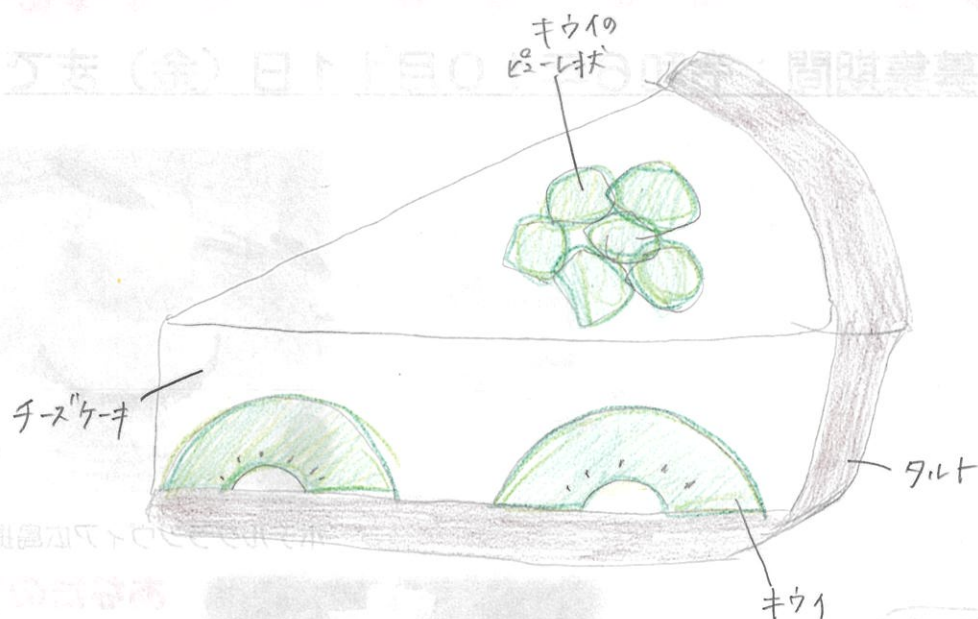
カヌレにチョコをコーティングしてカラフルでかわいい印象に！
 本島のレモンを使用したチョコをコーティング



※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

フリーグザルシ の中にオレオを入れています。
 は地味なカラーリングにしておいて、やわらかに、しっとりとした感じです！
 トウモロコシはマカロンのように大きめに、上にかきつけているSNSでも
 はやっただけのもの。(芋味のトウモロコシ)
 フリーグザルシとオレオの相性がいいです！



※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。

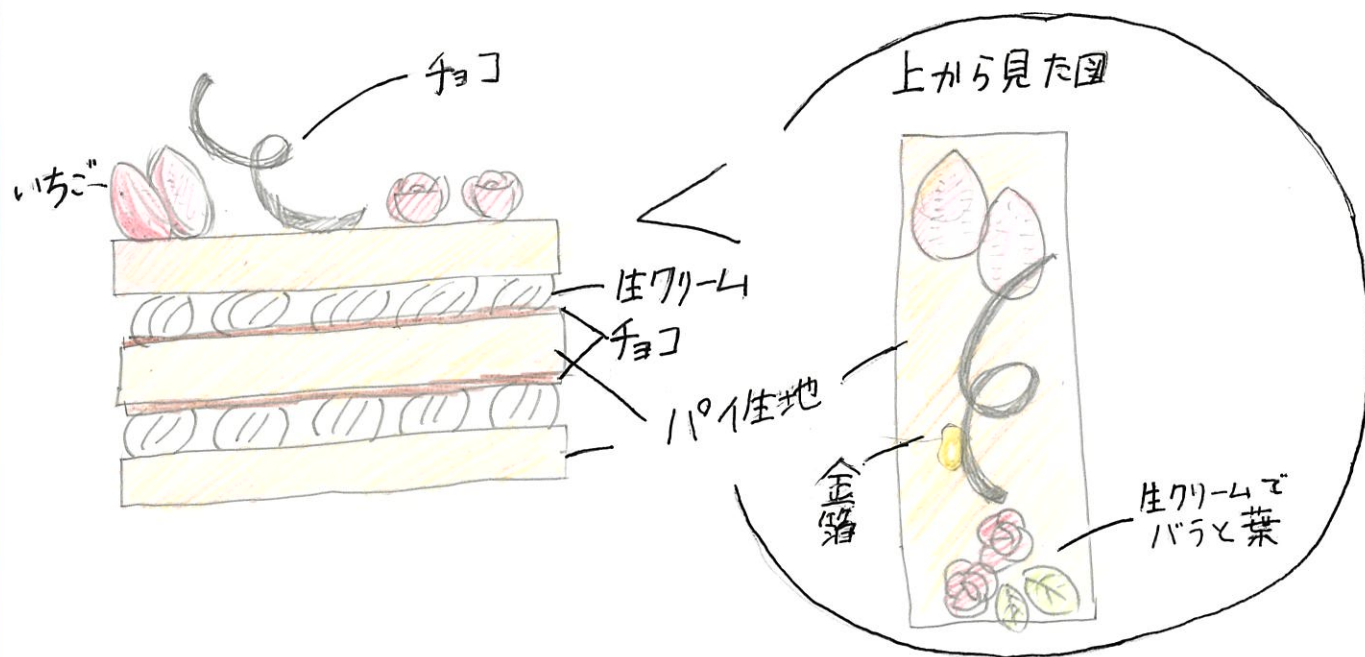
●イメージ・材料・特徴などの説明やアピールポイント

タルト生地のケーキ。

チーズケーキの横にキウイを1つつけた。

上はキウイの角切りでジュレっぽくした。

旬のキウイをつかった。



※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

金箔を使うことで、高級感をだした。

赤いバラにすることで、赤いいちごと統一させた。

チョコを立体的にすることで、はなやかな見ためにさせた。

パイ生地の中にチョコをはさむことで、食感も楽しめる。