

☆**学校名**：大館桂桜高等学校 2年

☆**グループ名**：make you cute! ふりがな（めいく ゆう きゅーと）

☆**代表者名**：渡部 宗也 ふりがな（わたなべ そうや）

☆**作品名**：しっとり甘酒一キ

☆”発酵×カワイイ”ポイント

発酵食品として美肌効果のある甘酒を使用しました。

トッピングをカラフルにし、マーブル模様で若い人の目を引くような見た目にしました。

☆**材料、分量**

<21cm×8cmのパウンドケーキ型1本分>

<あんこver>

- ・卵 4個
- ・濃縮甘酒 100g
- ・薄力粉 150g
- ・バター 100g
- ・甘納豆 36g
- ・えだまめ 30g
- ・くるみ 40g
- ・こしあん 70g

<コーヒーver>

- ・卵 4個
- ・濃縮甘酒 100g
- ・薄力粉 150g
- ・バター 100g
- ・砂糖 10g
- ・甘納豆 36g
- ・えだまめ 35g
- ・インスタントコーヒー（粉末） 30g

☆**作り方、コツ**

<あんこver>

- 1 くるみをフライパンで軽く炒め、バターとあんこは電子レンジで溶かし、えだまめはゆでてさやから出す。
- 2 ボウルに卵を溶きほぐし、甘酒を加えて白っぽくもったりとなるまで泡立て器で泡立てる。
- 3 ふるった薄力粉を少しずつ加えながら混ぜる。
- 4 溶かしバターを加え、泡をつぶさないようにさっくりとゴムベラで混ぜる。
- 5 あんこを4に加える。
- 6 甘納豆、枝豆、くるみを5に加える。
- 7 型にオーブンシートを敷き、6を流し入れる。
- 8 型を持ち上げ2, 3回落として空気を抜き、180℃に予熱したオーブンで40分焼く。

*竹串で確認して焼き足りない場合は5分間隔で焼き足す。

<コーヒーver.>

- 1 ボウルに卵を溶きほぐし、砂糖と甘酒を加えて白っぽくもったりとなるまで泡立て器で泡立てる。
- 2 ふるった薄力粉を少しずつ加えながら混ぜる。
- 3 溶かしバターを加え、泡をつぶさないようにさっくりとゴムベラで混ぜる。
- 4 生地を2つに分ける。
- 5 濃淡をつけて、コーヒーを加える。
- 6 それぞれに甘納豆、枝豆を加える。
- 7 型にオーブンシートを敷き、濃い方の生地を下にして、両方の生地を流し入れる。
- 8 型を持ち上げ2, 3回落として空気を抜き、180℃に予熱したオーブンで40分焼く。
型から取り出し、8等分にして2切れずつ計4切れを1セットとしてラッピングする。

『 しっとり甘酒ーキ 』



学校名 大館桂桜高等学校

学年 2年

グループ名 発酵食品大好きマン

代表者名 高橋 蘭

作品名 おいしいスティックチーズケーキ

作品の”発酵×カワイイ”ポイント

チーズケーキには甘酒があっている！クリームチーズはカルシウムやたんぱく質が豊富、さらに甘酒には、美容効果だけでなく、血行促進や便秘予防などの働きがあります！チーズケーキの表面にハートの模様をつけて、カワイイさをUPしました。

材料名・分量（12cm×2cm 4本あたりの分量）

- | | |
|-------------------|-----------------|
| ・ビスケット 30 g | ・生クリーム 8 g |
| ・無塩バター（溶かし用） 15 g | ・レモン汁 小さじ1／2 |
| ・クリームチーズ 54 g | ・コーンスターチ 小さじ1／3 |
| ・無塩バター 4 g | ・ココアパウダー 少々 |
| ・グラニュー糖 10 g | ・甘酒 15 g |
| ・サワークリーム 15 g | |
| ・卵黄 1／2個 | |

作り方

- 1, ビスケットを細かく砕き、溶かしたバターと合わせる。オーブンシートを敷いた型に敷き詰め、冷蔵庫で冷やす。
- 2, ボウルに常温に戻したクリームチーズ、バターを入れ、ヘラでクリーム状に練る。
グラニュー糖、サワークリームを入れよく混ぜる。
- 3, 2に卵黄を加えよく混ぜる。生クリーム、レモン汁、ふるったコーンスターチを順に加え、都度よく混ぜたら甘酒を入れる。
- 4, 3から小さじ1を小皿に取り、ココアパウダーを加えて混ぜる。
- 5, 4のココア生地を、型に入れた生地の数カ所に落とし爪楊枝でのばしてマーブル模様にし、170度のオーブンで15分焼く。
- 6, 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やし4等分に切り分ける。好みにワックスペーパーで包む。

コツ

- ・ココア生地を緩めに作ると模様をつけやすい。

ポイント

- ・冷蔵庫でしっかり冷やす。

スティックチーズケーキ



学校名 大館桂桜高等学校	学年 2 年
ふりがな けいおう発酵班	ふりがな いちのせき のぶひろ
氏名およびグループ名 桂桜発酵班	代表者名（グループの場合） 一関 修宏

<u>作品名</u> 甘酒のパンナコッタ
<u>作品の”発酵×カワイイ”ポイント</u> 醤油寒天を桜やハートの型抜きで抜いてパンナコッタの上に乘せたこと 生クリームの上に抹茶を軽くまぶして、色合いを良くしたこと
<u>材料名・分量（作品4個あたりの分量）</u> 甘酒のパンナコッタ ・生クリーム 200ml ・牛乳 100ml ・甘酒 150ml ・グラニュー糖 25g ・粉ゼラチン 5g ・バニラエッセンス 2～3滴
醤油寒天（飾り） ・水 450ml ・醤油 50ml ・砂糖 75g ・粉末寒天 4g
<u>作り方・コツなど</u> 【甘酒のパンナコッタ】 1. 粉ゼラチンは水大さじ1でふやかす。 2. 甘酒をしっかりと濾す。 3. 鍋に生クリーム、牛乳、甘酒、グラニュー糖、バニラエッセンスを入れ、弱火にかけて温める。沸騰する前に火を止め、1を加えて溶かす。 4. 2を器に分け入れ、バットにしいた氷水で30分以上冷やす。 〈コツ〉 甘酒をしっかりと濾す。
【醤油寒天（飾り）】 1. 水に粉末寒天を一袋（4g）入れて、火にかけ、かき混ぜながら溶かします。 2. 沸騰したら、吹きこぼれない程度の火にして、1～2分間沸騰を続けます。 3. 火を止め、醤油、砂糖、で味付けします。 4. バットに醤油を流し、固める。 〈コツ〉 型に流し冷やすとき、凹凸やムラがないようにゆっくり流し入れる。

甘酒のパンナコッタ



学校名

・大館桂桜高等学校

学年

・2年

氏名およびグループ名

・MMM+N(トリプルエム プラス エヌ)

代表者名

・石田夏葵

作品名

『ねば〜らな〜い！？納豆パウンドケ〜キ』

作品の”発酵×カワイイ”ポイント

・発酵食品の代表である、納豆をケーキに使いました。抹茶との相性もよく、断面がマーブルになっていて美味しさもかわいらしさもアップです！

材料名・分量

【納豆生地】・米粉 120g ・ベーキングパウダー 1,5g ・バター 100g
・砂糖 120g ・卵 120g ・納豆 40g ・米粉 少量 ・味噌 大さじ
【抹茶生地】・米粉 120g ・ベーキングパウダー 1,5g ・バター 100g
・砂糖 120g ・卵 120g ・抹茶 4g

作り方

【納豆生地】

1. 米粉とベーキングパウダーを合わせて1〜2回ふるう。砂糖もふるっておく。
2. 納豆をきざみ、米粉をまぶしておく。
3. ボウルにバターを入れ泡立て器でなめらかにして、砂糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
4. 卵を割りほぐし、3に少しずつ加えながら、分離しないようによく混ぜる。
5. 4に納豆を加え、1を軽く混ぜ合わせる。

【抹茶生地】

1. 米粉とベーキングパウダーと抹茶パウダーを合わせて1〜2回振るう。
砂糖は別に振るう。
2. ボウルにバターを入れ泡立て器でなめらかにして、砂糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
3. 卵を割りほぐし、2に少しずつ加えながら、分離しないようによく混ぜる。
4. 3に1を加えて混ぜる。
5. 納豆生地と抹茶生地を合わせて、軽く混ぜる。
6. 型に生地を入れ、150〜170度に温めておいたオーブンの中段で20分焼く。
7. 一度取り出し、中央に切込みを入れ、溶かしバターを流し込み、再び25分焼く。

《作り方のコツ》

- ・中に火が通りにくいのでアルミホイルをかぶせるといい
- ・抹茶生地と納豆生地を混ぜすぎない
- ・納豆は好きな大きさに刻む

納豆パウンドケーキ

