

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 <b>金足農業</b> 高等学校	学年 <b>3</b> 年
ふりがな <b>えびいろ</b>	ふりがな <b>うさみ あん</b>
氏名およびグループ名 <b>葡萄色</b>	代表者名 (グループの場合) <b>宇佐美 杏</b>

作品名 **みそバスクチーズケーキ**

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
味噌を練り込んだ生地の色に秋田県産の枝豆とドライマトの色がアクセントとなったチーズケーキです。

材料名・分量 (作品 12 個あたりの分量)

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ (例) 味噌 <sup>クッキー生地</sup> 大さじ 1</li> <li>・ 薄力粉 100g</li> <li>・ バター 60g</li> <li>・ 卵黄 1/2 個</li> <li>・ グラニュー糖 35g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ クリームチーズ<sup>チーズケーキ</sup> 200g</li> <li>・ 生クリーム 200g</li> <li>・ 全卵 2 個</li> <li>・ 砂糖 80g</li> <li>・ 味噌 18g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ トッピング<sup>トッピング</sup> 枝豆 12粒</li> <li>・ ドライマト 2 個</li> </ul>
---	---	---

作り方・コツなど

クッキー生地

1. バターと砂糖を混ぜる
2. 卵黄を加えて混ぜる
3. 小麦粉を加えて混ぜる
4. 刻んだ枝豆を加えて混ぜる

※1~4は全て袋で行う

5. 伸ばし棒で生地を伸ばす

6. 冷凍庫で少し凍らせ、くり抜きやすくする。

7. 生地を型に入れ焼く (180℃で15分)

チーズケーキ

8. 卵, クリーム, 砂糖, クリームチーズ, 小麦粉, 味噌をミキサーで混ぜる

9. 型に8を流し入れ 200℃で 20分焼く。

10. 焼き終わる3分前に一度取り出し、枝豆とドライマトをトッピングして焼く。

〜。完成!〜

★冷やすとすっきり食べられる!  
温かいとスフレのような食感に!



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 秋田県立金足農業 高等学校	学年 / 年
ふりがな ささき みのり	ふりがな
氏名およびグループ名 佐々木 美祈	代表者名 (グループの場合)

## 作品名

みそまんじゅう

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・丸くて食べやすい大きさです。
- ・色合いがまた模様な所が可愛いと思います。

## 材料名・分量 (作品 25 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 小麦粉 175g
- ・ 石砂糖 125g
- ・ みそ 15g
- ・ しょうゆ 15ml
- ・ 重曹 約 3.5g
- ・ 水 約 90ml
- ・ あんこ 8~10g × 25個
- ・ 手粉用の薄力粉 適量
- ・ 製菓用シート

## 作り方・コツなど

① 石砂糖、みそ、しょうゆ、重曹をボールに入れて混ぜる。

② ①に水を入れ混ぜる。  
(水、ほくても大丈夫)

③ ボールに小麦粉をふるいながら入れ、ざっくりと混ぜる。  
(粉が見えるくらいでOK)

④ そのまま、ラップして1時間以上休ませます。

⑤ 蒸し器に水を入れ、火にかけておく。  
あんこは、1つ分が8~10gになるように丸める。

⑥ ④の生地が馬川梁人たら、小麦粉をまぶして少しこね、25等分にしてあんをつつむ。

⑦ 間隔を空けて、蒸し器に並べる。中火で8分蒸す。

⑧ 蒸し上がったたらまんじゅうに水適量が落ちない様に取りだし扇風機で冷ます。皮が乾きすぎないように注意する。

⑨ 冷めたら完成。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 1年
ふりがな ほっぴー すりー	ふりがな やすだ まお
氏名およびグループ名 ほっぴー 3	代表者名 (グループの場合) 安田 菜桜

作品名  
くるみをマフィン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
 みもと合うチーズを使用し、チーズのフロスティング“ど”かわいくしました。  
 きてナッツをかけ、色合いをよくなりました。

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ 水 大さじ 1	・ ナッツ ケマ
・ くるみ 60g	・ 薄力粉 40g	・ フロスティング*
・ みそ 大さじ 1/2	・ ベーキングパウダー 小さじ 1/2	・ クリームチーズ 40g
・ ショウウ 大さじ 1/2	・ 卵 1コ	・ バター 15g
・ かんさい糖 大さじ 3	・ グラニュー糖 小さじ 2	・ 米粉糖 20g

作り方・コツなど

1. くるみを 210° のオーブンでローストする。
2. くるみを糸状にする。
3. ボウルに くるみ、みそ、ショウウ、かんさい糖、水を入れて練る。
4. オーブンを 180° に予熱し、別のボウルに 卵、グラニュー糖を入れて混ぜる。
5. ④ のボウルに 薄力粉、ベーキングパウダーを入れて、おくらと混ぜる。
6. ⑤ に ③ に くるみ、みそ、ショウウ、かんさい糖、水 を練ったものを 入れて混ぜる。
7. 型に入れて、オーブンで 15分 焼く。
8. さましてから、チーズのフロスティングをのせてナッツをくたいてのせて完成。

\* チーズのフロスティング。  
 1. 材料は室温に戻す。  
 2. ボウルに クリームチーズ、バター、米粉糖を入れて混ぜる。  
 完成!!



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名	秋田県立金足農業 高等学校	学年	/ 年
ふりがな	あまやま このみ	ふりがな	あまやま このみ
氏名およびグループ名	杉山 好	代表者名 (グループの場合)	杉山 好

作品名 甘酒 キャロットマフィン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
 甘酒効果で生地はしっとり、優しい甘味が特徴的なマフィンです。砂糖、バター不使用なので、ヘルシーに食べられます!! 小さなしんじんをのせることで可愛さが増します!

材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ (例) 味噌 大さじ1</li> <li>・ きび砂糖 20g</li> <li>・ 無調整豆乳 90g</li> <li>・ 菜種油 40g</li> <li>○ 甘酒 しんじんペースト 100g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 薄力粉 120g</li> <li>・ ベーキングパウダー 小さじ1</li> <li>・ 甘酒 150g</li> <li>・ 水 大さじ3</li> <li>・ レモン汁、はちみつ 大さじ1</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">フロステイティング</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ クリームチーズ 100g</li> <li>・ 砂糖 10g</li> <li>・ レモン汁 3g</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">飾りミニしんじん</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3-モッドポードル 50g</li> <li>・ 牛乳 20ml</li> <li>・ 粉砂糖 50g</li> <li>・ 食用色素 適量</li> </ul>
---	---	--	--

作り方・コツなど

**甘酒 しんじんペースト**

1. しんじん、りんごを鍋に入れ、水をふりかける。
2. 鍋蓋をかぶせ、弱火に点火。10分程度蒸し煮し、火を止めてそのまま粗熱をとる。
3. フードプロセッサーに2を入れ、甘酒を加えて滑らかなペースト状にする。
4. 鍋に戻し、レモン汁、はちみつを加え、再び弱火に点火。木べら等で絶えずかき混ぜて水分を飛ばす。
5. 煮沸消毒した瓶などに入れて冷蔵庫で保存。

**マフィン**

1. ボウルに砂糖と豆乳を入れて泡だて器でよく混ぜ、油を加えさらに混ぜる。
2. 甘酒 しんじんペーストを加えて更に混ぜる。
3. 粉類を合わせてふるい入れ、ゴムベラに持ち替えて、さっくり混ぜる。
4. スプーンなどを使いマフィン型に均等に入れ、予熱完了したオーブンで20~25分焼成。
5. 竹串を挿して焼き上がりを確認し、オーブンから出して網の上で粗熱を取る。


**フロステイティング**

1. ボウルにクリームチーズを入れてゴムベラでややゆわく練る。
2. 砂糖、レモン汁の順に加えて、そのつどなめらかになるまで練り混ぜる。
3. 絞り袋に入れてマフィンの上に絞る。

**飾りミニしんじん**

1. ボウルに3-モッドポードルと粉砂糖を入れ、様子を見ながら少量ずつ牛乳を加え、ゴムベラで混ぜ合わせる。
2. 粘土細工のように、食用色素を少量足し形成する。

(しんじんの甘さを強く感じられます。)



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 秋田県立金足農業 高等学校	学年 / 年
ふりがな さとう まなか	ふりがな
氏名およびグループ名 佐藤 愛佳	代表者名 (グループの場合)

作品名  
ドライ納豆のフロランタンタルト

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・キャラメルと納豆の組み合わせ
- ・隠し味にしょう油を加えていること
- ・フロランタンそのもの

材料名・分量 (作品 \_\_\_ / \_\_\_ 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ ホットケーキミックス 100g
- ・ バター(無塩) 30g
- ・ 牛乳A 15g
- ・ 森永ミルクキャラメル 15粒
- ・ 牛乳B 50ml
- ・ 砂糖 9g
- ・ バター(無塩) 25g
- ・ アーモンドスライス 40g
- ・ ドライ納豆 40g
- ・ しょう油
- ・ (バタナチップス)

作り方・コツなど

タルト生地

1. ホウルにバターを入れて練る。
2. 1.にホットケーキミックスを入れてすり混ぜる。
3. 更に牛乳Aを入れておろ程度すり混ぜる。
4. ビニール袋に移し、ひとまめにふる。
5. ふるまじゆにならたら冷蔵庫で30分寝かせる。
6. めんぼうで型よりひと回り大きく伸ばす。型には油をぬっておく。
7. ビニール袋を切り開いて型に具貼り付ける。
8. 形を整え、ヒゲを切る。
9. 予熱 200度のオーブンで5分ほど焼く。
10. 焼けたら冷ます。

フロランタン

1. 鍋に★を入れ、キャラメルが完全に溶けるまで煮る。
2. キャラメルが溶けたらアーモンドスライスとドライ納豆を加え混ぜ合わせ、タルトに流す。
3. 180℃で15分焼

おまけ

アーモンドスライスをバタナチップスに変えてもおいしいです。



# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 1 年
ふりがな いしづか ひなた	ふりがな
氏名およびグループ名 石塚 陽菜	代表者名 (グループの場合)



作品名  
サクサク納豆


作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
 ・形を好きな形に変えられるので見めが楽しい  
 ・ドライ納豆を入れる事で食感が変わるので2倍楽しめる

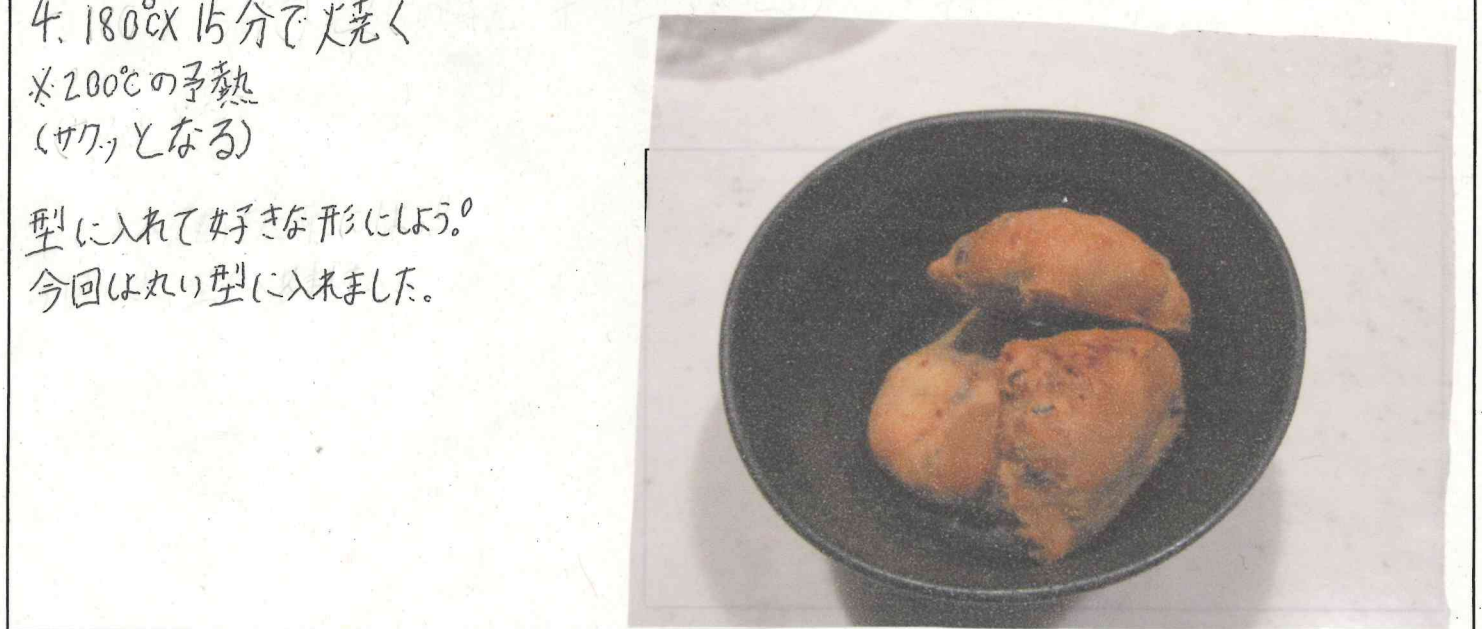
材料名・分量 (作品 10 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ 薄力粉 100g	・ ドライ納豆 (ドライフルーツでも可能) 600g
・ 砂糖 20g	・ マヨネーズ 20g	・ ベキングパウダー 小じ1杯
・ 納豆 1パック	・	・
・	・	・
・	・	・

作り方・コツなど

- マヨネーズ・砂糖・納豆を混ぜる 
- 薄力粉とベキングパウダーを袋に入れて混ぜる 
- 1.2を混ぜて粉っぽいの時は牛乳を入れる
- 180℃ 15分で焼く  
※200℃の予熱 (サクッとなる)

納豆感UP!  
 1.2.3は同じ  
 4.生地ドライ納豆 (またはドライフルーツ) を入れ混ぜる  
 5.時間温度は同じ状態で焼く 



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 1 年
ふりがな みず さわ り さ	ふりがな
氏名およびグループ名 水沢 理紗	代表者名 (グループの場合)

## 作品名

甘酒入りプニプニ白玉

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

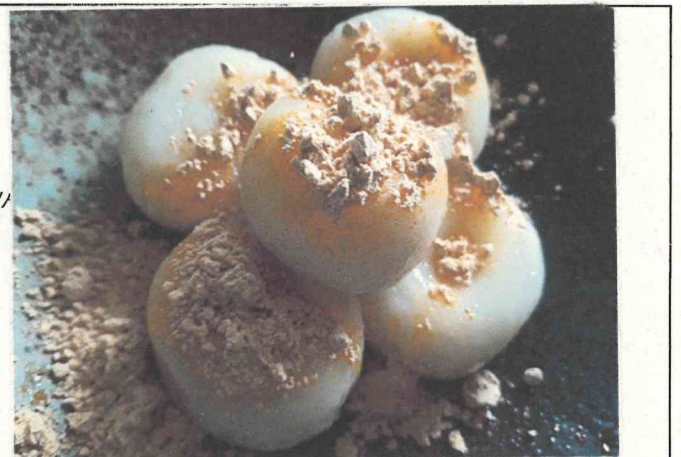
丸くて、プニプニしているところ。

## 材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 甘酒 180 ml
- ・ 水 50 ml
- ・ 白玉粉 200 g
- ・ きな粉 5 g
- ・ 砂糖 5 g

## 作り方・コツなど

- ① 白玉粉 200g に甘酒 180ml と水 50ml を少しずつ加えて耳たぶ程のやわらかさにこねる。
- ② 適当な大きさに丸め手のヒラで軽く押したときの大きさ、厚みがビール栓位のものにし、指で軽くクボミをつける。
- ③ 沸騰したお湯の中に入れ、浮き上がるまでゆで、浮き上がってから1~2分後に取り出し、冷水につける。
- ④ 適当に容器に盛り、きな粉と砂糖をかける。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 1 年
ふりがな いしづか けい いしかわ りせ	ふりがな いしづか けい
氏名およびグループ名 櫻田 結衣 石川 莉乃	代表者名 (グループの場合) 櫻田 結衣

作品名  
糀甘酒ヨーグルトケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
甘酒とヨーグルトのW発酵にこだわりました!

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ ヨーグルト無糖 150g
- ・ フォルス糀 糀甘酒の素 75g
- ・ クッキー 50g
- ・ 無塩バター 20g
- ・ レモン汁 小じゅぼ
- ・ 粉ゼラチン 5g
- ・ 水 大じゅぼ
- ・ たれ (コンポート) 適量

作り方・コツなど

- ① クッキーを細かく砕き、溶かしたバターを入れ揉み込む。
- ② ホウルにヨーグルト、甘酒、レモン汁を入れて混ぜる。
- ③ 水、ゼラチンを溶かし②に加える。氷水の入ったホウルで冷やして固め、どろどろに混ぜる。
- ④ ①の生地をホウルの下に入れて、②の生地を入れ、2~3時間冷やす。
- ⑤ たれを細かく切り、のせる。

↑  
和たれのコンポート

- ・ 鍋に水、砂糖、レモン汁、たれを入れて火をつける。水分がたぎらば煮詰め、冷やして完成!
- (金農で作っているものです)



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。



# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 秋田県立金足農業 高等学校	学年 / 年
ふりがな あべかのん	ふりがな
氏名およびグループ名 阿部花音	代表者名 (グループの場合)

作品名 和風甘酒パンナコッタ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
真っ白いパンナコッタにカラフルな甘納豆を乗せて、かわいく見えたり、少量、少数の材量でたくさん作れるところがポイントです。

- 材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)
- ・ (例) 味噌 大さじ1
  - ・ 甘酒 100ml
  - ・ 牛乳 150ml
  - ・ 生クリーム 50ml
  - ・ 砂糖 小さじ1
  - ・ 水 大さじ1
  - ・ 粉ゼラチン 4g
  - ・ 甘納豆 15g
  - ・ ラム酒 少々

- 作り方・コツなど
1. 水の入ったボウルに粉ゼラチンをふり入れ軽く混ぜ、ふやかします。
  2. 鍋に甘酒・牛乳・砂糖を入れて中火で加熱し、沸騰直前で火から下ろします。
  3. 1と生クリーム・甘納豆を加えて混ぜ合わせます。<sup>ラム酒</sup> 耐熱ボウルに移し、氷水を
  4. 甘納豆を2・3個とりだします。
  5. 器に注ぎラップをして冷蔵庫に入れて固まるまで1時間程度冷やします。
  6. 4でとりだした甘納豆を乗せて完成!!

ゼラチンは沸騰させてしまうと固まりにくくなってしまうので沸騰させないことがコツ!!

作品の (写)



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 秋田県立金足農業 高等学校	学年 2 年
ふりがな ささき みか	ふりがな
氏名およびグループ名 佐々木 澄香	代表者名 (グループの場合)

作品名  
しょうゆベリーチュール

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

醤油の香ばしさがたまらない新感覚チュール。  
華やかないちごチョコといちごパウダーの酸味とマッチ!

## 材料名・分量 (作品 15 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ ヤマモ 醤油 大さじ 1
- ・ グラニュー糖 35g
- ・ ココナツ 40g
- ・ 無塩バター 10g
- ・ 卵白 30g
- ・ ホワイトチョコ (製菓用) 25g
- ・ いちごパウダー 小さじ 1
- ・ いちごパウダー 適量

## 作り方・コツなど

- ① 卵白のこしをとり、グラニュー糖を入れてかき混ぜる。
- ② ココナツを入れて混ぜる。
- ③ 無塩バターを溶かし、醤油と混ぜて②に入れてかき混ぜる。
- ④ 直径約 6cm 程度に薄くのばして、150度のオーブンで22分焼く。  
焼いている間に ホワイトチョコといちごパウダーを混ぜていちごチョコを作る。
- ⑤ 焼き終わったらすぐクッキングシートから取り冷ます。
- ⑥ 冷めたら、いちごチョコを余熱にテフレーンで溶かしいちごパウダーを混ぜかき混ぜて完成!



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 秋田県立金足農業 高等学校	学年 2 年
ふりがな	ふりがな かわい 中王
氏名およびグループ名 ゆきせ	代表者名 (グループの場合) 川井 薫乃

## 作品名

あまえ、こはうんど

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

あまえ、こ (甘酒) と麴を使用したことにより 外はサクッ、中はしっとりとした  
食感に! 苺のマーブル模様がさらにカワイイを演出しています。

## 材料名・分量 (作品 10 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 小麦粉 200g
- ・ 強力粉 50g
- ・ アーモンドプードル 50g
- ・ バニキエブパウダー 5g
- ・ バター 100g
- ・ オリーブオイル 30ml
- ・ 甘酒 100g
- ・ 麴 小さじ2
- ・ 苺 100g

## 作り方・コツなど

1. 粉類はあらかじめふるっておき、半分に別けて2つのボウルに入れ、粉類のみをよく混ぜる。
2. バターと麴を半分に別けて2つのボウルに入れ、片方にはつぶした苺と甘酒20g、片方には甘酒100gとオリーブオイルを入れて、切るように混ぜる。
3. 長方形の型に生地を小さく交互に入れ、それを繰り返して重ねていき、最後に波打つように下アーンを引く。
4. 180℃に予熱したオーブンで35~40分焼く。

〜コツ〜

- ・ 生地を混ぜるときは、どちらの生地もねばらせないようにする
- ・ 生地を入れるときは、空気を抜きながらやる
- ・ 焼きおけ、たとえば、竹串を真ん中に刺し、生地がフワッと浮けばOK



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな あきもと みずき	ふりがな
氏名およびグループ名 秋本 瑞己	代表者名 (グループの場合)

作品名  
納豆 雷おこし (チョコ味)

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
小さくて一口サイズの雷おこし。ホクホク菓子でつくられている雷おこしを米を揚げてホクホク菓子とせんべいの間のふわふわ香ばしい香りと食感に仕上げた。


材料名・分量 (作品 8 個あたりの分量)

納豆も入っていますので、  
くまがたにく  
食べやすくなります。

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 納豆 1パック
- ・ 油 50ml
- ・ バター 30g
- ・ マシュマロ 60g
- ・ 米 40g (あじはち)
- ・ チョコ 40g

作り方・コツなど

- ① 米 (炊いていないもの) を 170℃の油で揚げる
- ② 納豆を電子レンジで3分30秒加熱
- ③ 鍋にバターとマシュマロを入れてとろける
- ④ 揚げた米と納豆を入れて混ぜる
- ⑤ 一口サイズにスプーンで丸く形成する
- ⑥ 1時間ほど冷やす
- ⑦ 溶かしたチョコを付けて、もう一度冷やしたら完成



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3年
ふりがな いとう さえ	ふりがな
氏名およびグループ名 伊藤 さえ	代表者名 (グループの場合)

作品名  
秋田姫美人ゼリー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
抹茶の粉が、このものをゼリーとすることで色が綺麗、オリゴ糖のゼリーになる!!

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 秋田姫美人 350g
- ・ 牛乳 200cc
- ・ ゼラチン 10g
- ・ 水 60cc
- ・ 抹茶の粉 適量

作り方・コツなど

1. 水にゼラチンを入れ、ふやかしておく。
2. 牛乳に抹茶の粉を適量に入れる。
3. 鍋に秋田姫美人と抹茶を入れた牛乳を入れ、火をかける。
4. 人肌くらいまで温まったら、ふやかしておいたゼラチンを入れ、とかす。
5. 器に盛り、冷蔵庫で冷やし固める。
6. 完成。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3年
ふりがな いとう じや	ふりがな
氏名およびグループ名 伊藤 じや	代表者名 (グループの場合)

作品名  
しょうゆ ちoux ドラ焼き

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・ ミニドラ焼きでカワイイ

## 材料名・分量 (作品 個あたりの分量)

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ (例) 味噌 大さじ1</li> <li>・ しょうゆ 5ml</li> <li>・ 生クリーム 100ml</li> <li>・ ミニ温糖 35g</li> <li>・ 上白糖 35g</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 薄力粉 80g</li> <li>・ 石臼米粉 90g</li> <li>・ ほろみつ 35g</li> <li>・ 水あめ 20g</li> <li>・ 無塩バター 30g</li> <li>・ カニューナッツ</li> <li>・ 卵 2個</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 薄力粉 80g</li> <li>・ 石臼米粉 90g</li> <li>・ ほろみつ 大さじ1</li> <li>・ ベーキングパウダー 小さじ1/2</li> <li>・ 水 大さじ4</li> <li>・ 油 適量</li> </ul> |
|---|--|--|

## 作り方・コツなど

< しょうゆ ちoux >

- ① フライパンに無塩バターを溶かし、中火で溶かす。
- ② バターが溶けたら、しょうゆを加え、香ばしい匂いがするまでかき混ぜる。
- ③ 生クリームを加え、火を弱めにかき混ぜる。
- ④ ほろみつと水あめを加え、火を弱めにかき混ぜる。ミニ温糖と上白糖を加え、火を弱めにかき混ぜる。さらさら感がなくなるまで混ぜる。
- ⑤ なめらかになると、一度泡が立つくらい沸騰させる。焦げないようにかき混ぜる。泡が消えない程度に火を弱め、とろみを出す。カニューナッツを加える。
- ⑥ 粘りが見えなくなるまで混ぜ、完成。

< ドラ焼き >

- ① ボールに卵を加えて混ぜ、石臼米粉とほろみつを加え、生地がもたつようになるまで泡立てる。
- ② 薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけて、混ぜ合わせる。
- ③ 水を半量を加えて混ぜ、15分ほど生地を休ませて、残りの水を加えて混ぜ、生地をトドトドさせる。
- ④ フライパンに油をうすくぬり、弱火で火熱し、高めの位置から一点に流し、直径8cmくらいに丸く焼く。



# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな おの さくら	ふりがな
氏名およびグループ名 小野 さくら	代表者名 (グループの場合)

作品名  
みたらし豆乳プリン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
小さい子からお年寄りの方まで大好きなプリンとみたらし団子と一緒にしました。みたらし団子もビー玉サイズで楽しくて、KAWAII!

材料名・分量 (作品 5 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 卵 2個
- ・ 砂糖 60g
- ・ 豆乳 300cc
- ・ 黒ごま 少々

A	・ 砂糖 大さじ2	B	・ 白玉粉 60g
	・ しょうゆ 大さじ1		・ 水 60g
	・ 片栗粉 小さじ2		・
	・ 水 100cc		・

作り方・コツなど

1. ボウルに卵とグラニュー糖を入れて、あわ立て器で混ぜ合わせ、豆乳を2回に分けて加える
2. 1の卵液をストレーターでこし、型に入れてシリコンオイルをかぶせる
3. フライパンにキッチンペーパーを敷いて、2を置き、型の半分の高さまで水を注ぐ
4. フタをして弱火で8分加熱し、火を止めて10分蒸らす
5. 粗熱が取れたら、冷蔵庫で1時間冷やす

～たれ～  
フライパンに砂糖、しょうゆ、片栗粉、水を入れて、かき混ぜてよから沸騰させる。  
とろみが付くまで透明になったら、火を止める

～白玉団子～ 粘土みたいになるまで

1. 白玉粉をボウルに入れ、水を1/3ほど残して混ぜる  
→残った水を少しずつ加える
2. 生地をひとつにまとめて、同じ大きさにちぎり、丸める
3. 鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したら団子を入れ、2~3分ゆでる。団子が浮いてきたから、さらに1分ゆでる
4. 氷水に団子を入れる



作品の完成  
(写真サ)

※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな おのぎき みる	ふりがな
氏名およびグループ名 小野崎 光	代表者名 (グループの場合)

## 作品名

やさしい甘みの甘酒チーズケーキ

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

甘酒のやさしい甘みと濃厚なクリームチーズの相性がGood!  
上のトッピングで色々はカワイイが楽しめる!

## 材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)

- |           |       |      |     |   |
|-----------|-------|------|-----|---|
| ・ (例) 味噌  | 大さじ 1 | ・ 甘酒 | 50g | ・ |
| ・ クリームチーズ | 100g  | ・ 砂糖 | 20g | ・ |
| ・ 生クリーム   | 100cc | ・    |     | ・ |
| ・ 卵       | 1コ    | ・    |     | ・ |
| ・ 薄力粉     | 8g    | ・    |     | ・ |

## 作り方・コツなど

- ① オーブンを200度に予熱する
- ② クリームチーズをなめらかになるまで混ぜて砂糖を加えてさらに混ぜる
- ③ 溶いた卵を数回に分けて入れ、混ぜる
- ④ 生クリーム、甘酒を入れて混ぜ、薄力粉をふるって入れ、混ぜる
- ⑤ コットに7~8分目まで入れて200度で20~30分程度焼く
- ⑥ 生地がふくらんで表面が焦げるまで焼く
- ⑦ 一晩冷まして出来上がり

作品  
(





# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 秋田県立金足農業 高等学校	学年 3年
ふりがな かじわり りな	ふりがな
氏名およびグループ名 梶原 梨奈	代表者名 (グループの場合)

作品名 甘酒 マカロン風 抹茶クッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

「発酵」でカワイイイメージが湧く人は少ないと思います。でも、マカロン風にするこ  
とでいきなりカワイイ感じにも、甘酒を使ってても、こんなにカワイイくなります♡

材料名・分量 (作品 10 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 濃縮甘酒 50g
- ・ 無調整豆乳 10g
- ・ 米粉 100g
- ・ アーモンドフードル 40g
- ・ 抹茶パウダー 小さじ1.5
- ・ ココナッツオイル 40g
- ・ 砂糖 大さじ2
- ・ マシュマロ 適量 (2.3g)

作り方・コツなど

1. オーブンを180℃で予熱。
2. ボールに米粉、アーモンドフードル、抹茶パウダー、砂糖を入れる。
3. 別のボールで豆乳、甘酒、ココナッツオイルを混ぜる。
4. ②、③を混ぜる。
5. 形を整える。
6. オーブンで20分やく。
7. 焼いたクッキーを少しさましたら、クッキーの半分にマシュマロをのせて、

電子レンジで15秒ほど  
あたためる。

8. すぐに取り出して、マシュマロが  
ふくらんで いるうちに  
クッキーをはさんで

完成 🍪



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3年
ふりがな かまた あおい	ふりがな
氏名およびグループ名 鎌田 葵	代表者名 (グループの場合)

作品名 フルーティーな みそごまマフィン

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

細かく切った いちごとレモンとブルーベリーをのせているところ

## 材料名・分量 (作品 5 個あたりの分量)

- (例) 味噌 大さじ1
- 薄力粉 100g
- 砂糖 20g
- ベーキングパウダー 1/2
- 豆乳 130cc
- みそ 大さじ 1/2
- バター 30g
- 白ごま 20g

## 作り方・コツなど

- ① 薄力粉・砂糖・ベーキングパウダーをボウルに入れ、泡立て器で混ぜる。
- ② 豆乳にみそを入れて溶かし、白ごまは半すりくらいにすっておく。  
バターはレンジで溶かしておく。
- ③ 薄力粉などが入ったボウルに溶かしておいた豆乳とみそ、バター、白ごまを入れ、ざっくりと混ぜ合わせる。
- ④ 混ぜ合わせたものを溶器に流し入れ、細かく切ったいちごとレモンとブルーベリーをのせる。
- ⑤ 180℃に予熱したオーブンで20分ほど焼く。
- ⑥ できあがり



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3年
ふりがな くどう りり	ふりがな
氏名およびグループ名 工藤 凜々	代表者名 (グループの場合)

作品名  
納豆チョコクランチ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
納豆とは色対合わないようなチョコレートを使い、スイーツを作りました。  
ピスタチオとフリーズドライ苺を使うことで、味のアクセントにもなり、見た目もかわいいものになっています。

- 材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)
- ・ (例) 味噌 大さじ1
  - ・ ミルクチョコレート 100g
  - ・ ビスケット 20g
  - ・ 3-mond スライス 10g
  - ・ くるみ 10g
  - ・ ピスタチオ 10g
  - ・ フリーズドライ苺 10g
  - ・ 乾燥納豆 50g

- 作り方・コツなど
- ① ナッツ類とビスケットをくだく。
  - ② ミルクチョコレートを溶かす。
  - ③ ①と②を混ぜて、バットに入れて成形して冷やす。  
スプーンで押しすぎまができなないようにする。
  - ④ ピスタチオとフリーズドライ苺でかざる。  
(チョコレートが固まりないうちに)
  - ⑤ 固まったら切る。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 秋田県立金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな さとう ひより	ふりがな
氏名およびグループ名 佐々木 日和	代表者名 (グループの場合)

作品名 秋田犬 × レンゲクッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

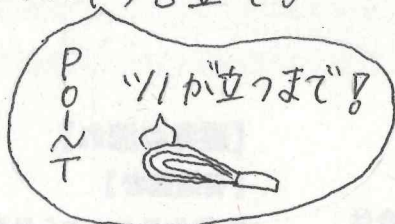
発酵食品代表の醤油 × 秋田犬

材料名・分量 (作品 30 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 醤油 10g
- ・ 卵白 1/2個
- ・ 砂糖 25g
- ・ チョコペン 適量

作り方・コツなど

1. ボウルに卵白を入れて泡立てる



2. 砂糖を 3 回に分けて入れ 都度よく泡立てる

3. 醤油を 2 回に分けて入れ、都度よく泡立てる

4. クッキングシートを敷いた天板に生地を絞り出し、110℃に予熱したオーブンで30分焼く。

チョコペンで顔をかくだけ完成!!



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

学校名 金足農業 高等学校	学年 3年
ふりがな しょうじ ほんね	ふりがな
氏名およびグループ名 庄司 初音	代表者名 (グループの場合)

作品名  
お餅と秋田 スイートポテト 胡桃味噌クリームチーズ入り

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
かまくらのようにまるめた手のひらサイズのスイートポテトで、中は秋田のいぶりがっことクリームチーズをあわせると、みと味噌をあわせてそのまをまいた。味噌といぶりがっこの発酵食品を使用し、スイートポテトにみと酒を入れて、見た目は小さく黄いスイートポテトに見え、カワイイと思えるように仕上げた。

材料名・分量 (作品 20 個あたりの分量)

- (例) 味噌 大さじ1
- 胡桃 15g
- クリームチーズ 15g
- いぶりがっこ 5g
- 砂糖 小2
- つまみこ 530g
- みと酒 大2
- 卵黄 17分
- 卵黄 (塗る用) 17分
- 味噌 小2
- みりん 小1
- 黒ごま 適量

作り方・コツなど

- (スイートポテト)
1. つまみこの皮を剥き1cm幅の輪切りにし5分間水につける。
  2. 水を切りぬれ巾着に熱湯を入れ、水につけてラップをしレンジで約6~7分。
  3. 柔らかくしたら、マッシャーでつぶし、熱いうちにバターを入れてゴム棒で混ぜる。
  4. 卵黄とみと酒を入れて混ぜる。
  5. ホーロー皿にクッキングシートを敷く。
  6. クリームチーズと味噌胡桃を2層にのせるように、7分間丸く成形する。
  7. 整えながら並べる。
  8. 卵黄をぬり、黒ごまをかいたる。
  9. 170℃に予熱したホーローに約15分入れる。
  10. 完成!!

(胡桃味噌クリームチーズ)

1. クルミ3mm~4mm幅に切る。フライパンに入れ中火で2~3分、からいッ、みりんを加え煮立てたら、火をとめる。
  2. 砂糖、味噌を加えて混ぜる。
  3. いぶりがっこ(みりん)を加えて刻む。
  4. いぶりがっことクリームチーズを混ぜ、2分づつ、胡桃味噌と、混ぜ合わせる。
- ※(スイートポテト)の6番で使用!!



# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな すがわら あいり	ふりがな
氏名およびグループ名 菅原 愛梨	代表者名 (グループの場合)

作品名  
ミモロクリームチーズのサンドケーキ

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

中のクリームをみもにするに決めたとき、一番ありのほろクリームチーズだと思いきいあわせてみたところチーズが苦手な方でも食べやすい味だと思いき。

## 材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- (例) 味噌 大さじ1
- 卵白 1コ
- グラニュー糖 20g
- アーモンドパウダー 40g
- クリームチーズ 30g
- 無塩バター 10g
- みも 15g
- グラニュー糖 40g
- いちじパウダー 適量

## 作り方・コツなど

1. アーモンドパウダーをふるいにかける。
2. 卵白を泡立てる。(グラニュー糖を3、4回にわけていれる)
3. 1と2に加え、混ぜながら空気を抜く。
4. ゴム棒ですく、波横線が20秒くらい消えかに残るくらいまで混ぜる。
5. フォクシングシートをしき、生地をしぼる。
6. オーブンを130度に予熱する。
7. オーブンを150度にして12分程度焼く。
8. ボウルにクリームチーズ、みも、無塩バターをいれ混ぜる。
9. グラニュー糖をいれ混ぜる。
10. しぼり袋にいれ、しぼり生地を重ねる。
11. 最後にいちじパウダーをのせたら完成。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな つらだ ゆいな	ふりがな
氏名およびグループ名 土田 唯那	代表者名 (グループの場合)

作品名 醤油マドレーヌ!!

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

ほんのりと醤油のにおいがするのと、普通マドレーヌはアルミのケースに入れるけど、カルプケ-キみたいなケ-スに入れたこと。

## 材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)

- (例) 味噌 大さじ1
- 薄力粉 50g
- 砂糖 50g
- コンデンスミルク 15g
- バター 50g
- ベーキングパウダー 小じ1/2
- 醤油 小じ1
- 卵 1コ

## 作り方・コツなど

- ① ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れて混ぜる。
- ② 卵、溶かしバター、コンデンスミルク、醤油を加えて混ぜる。
- ③ 型に流し込む。

予熱 180℃

15~20分焼く。

※ 焼き加減を見ながら焼く。



学校名 <u>金足農業</u> 高等学校	学年 <u>3</u> 年
ふりがな <u>なかがわ あやか</u>	ふりがな
氏名およびグループ名 <u>中川 彩加</u>	代表者名 (グループの場合)

作品名 サクサク! 味噌クッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
 ミニサイズのクッキーです。  
 今回は丸の形ですが、色んな形の方がカワイイかも?

材料名・分量 (作品 16 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ 薄力粉 50g
・ 豆乳 20g	・ 片栗粉 40g
・ 赤だし味噌 5g	・ バター(ハーフ) 5g
・ 砂糖 60g	・
・ 油 25g	・

作り方・コツなど

1. センニール袋に豆乳、赤だし味噌を入れ揉みこむ
2. 味噌が溶けたら、更に砂糖、油を入れしっかり混ぜる
3. オーブンを160度で予熱し、天板にクッキングシートを敷く
4. 混ぜこんだ生地を約16個に分割し、天板に平たく丸めて並び、中心を指で押す
5. フォークで6か所程さして、空気穴をあける
6. オーブンに入れて焼く。10分経過したら、天板の前後を入れ替えて、10度下げて焼く
7. 焼き終わったら、オーブンから取り出し、粗熱を取る





# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな なかがわ ちづき	ふりがな
氏名およびグループ名 中川 優月	代表者名 (グループの場合)

作品名  
みそ甘酒 パウンドケーキ

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

みその色からほんのりついて、おいしそうに見える！  
絵本に出てくるようなカワTT パウンドケーキです ☺

## 材料名・分量 (作品約 8 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 薄力粉 100g
- ・ 砂糖 80g
- ・ ベーキングパウダー 2g
- ・ 卵 2個
- ・ レモン汁 大さじ 1
- ・ バター 100g
- ・ 濃縮甘酒 50g
- ・ みそ 大さじ 1/2
- ・ ドラフトフルーツ 適量

## 作り方・コツなど

- ① 薄力粉・砂糖・ベーキングパウダーをふるい、混ぜる。
- ② 卵・レモン汁を加える。
- ③ 溶かしたバターを加え、よく混ぜる。
- ④ 生地のおよそ 1/3 にみそを混ぜる。
- ⑤ 残りの生地に甘酒とドラフトフルーツを加えて混ぜる。
- ⑥ パウンド型に、⑤の生地、④の生地の順に流し込む。
- ⑦ 170℃で予熱したオーブンで 25分間焼き、さらに15分焼いて完成。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙に貼り付けて提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな ながた ちい	ふりがな
氏名およびグループ名 永田 優衣	代表者名 (グループの場合)

作品名  
甘酒入りフルーツカップケーキ

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

甘酒入りカップケーキにすることで、甘酒の香りが広がる味わい深いカップケーキに、フルーツのトッピングで見た目もかわいく

## 材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 甘酒 50cc
- ・ 薄力粉 80g
- ・ 砂糖 17g
- ・ ベーキングパウダー 3g
- ・ 卵 1個
- ・ いちご 2粒
- ・ ブルーベリー 7粒
- ・ レモン輪切り 1枚
- ・ バター 60g

## 作り方・コツなど

1. バターを溶かす
2. 溶かしたバターに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを加え、混ぜる
3. 甘酒を入れ、まとまるまで混ぜる
4. カップ7分目くらいまで生地を流し入れる
5. いちごを半分に切る
6. レモンを輪切りにする
7. 生地の上にフルーツをトッピングする
8. 180℃のオーブンで15~20分焼く

## ポイント

- ・ 生地が広がりやすいので、固めのカップを使う
- ・ フルーツが焦げないように気をつける



学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな はらた みやま	ふりがな
氏名およびグループ名 原 田 雅	代表者名 (グループの場合)

作品名  
酒かすベリーケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
表面にムラサキのブルーベリーがちりばめられているところ。  
いちごとブルーベリー、クリームとケーキの色味の相性がよくてかわいい。

材料名・分量 (作品 5 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 酒かす 200cc
- ・ 牛乳 200cc
- ・ 卵 2ヶ
- ・ ヨーグルト 50g
- ・ さとう 60g
- ・ レモン汁 大さじ2
- ・ 薄力粉 100g
- ・ ブルーベリー 15g
- ・ いちご 5g
- ・ レモン 5g

作り方・コツなど  
オーブンを180℃に予熱しておく。

- ① 酒かすは固形状のものがよい。耐熱容器に酒かすをちぎって加え 600W のレンジで1分加熱する。<sup>Point</sup>牛乳を少しずつ加えその都度混ぜる。
- ② ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加えて混ぜ、ヨーグルト、レモン汁を加えて混ぜる。①を加えて混ぜ、薄力粉をふるいながら加えて混ぜる。
- ③ バットに②を流し入れ 5cmの高さから3回落として空気を抜く。<sup>Point</sup>180℃に予熱したオーブンで40分〜50分焼く。



学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな ほりかわ あいか	ふりがな
氏名およびグループ名 堀川 愛佳	代表者名 (グループの場合)

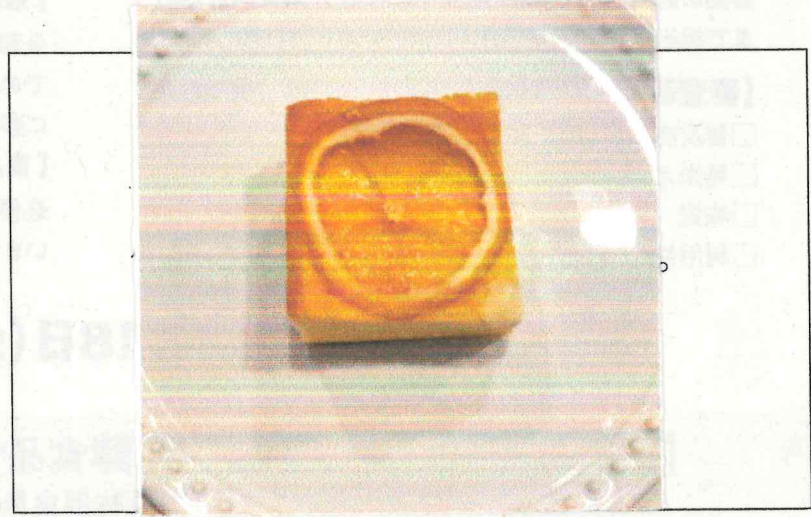
作品名  
塩コウジチーズケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
10サイズでレモンの断面でかわいくしました。ほんのり塩コウジの味がします。

材料名・分量 (作品 \_\_\_\_\_ 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ 塩コウジ 大さじ1	・ レモン 適量
・ フリーチーズ 100g	・ 薄力粉 大さじ2	・
・ 生クリーム 100g	・ レモン汁 小さじ 1/2	・
・ 卵 1コ	・ バター 5g	・
・ 砂糖 60g	・	・

- 作り方・コツなど
- ① フリーチーズ → 砂糖 → 卵黄 → 卵白 → 生クリーム → 塩コウジ → レモン汁 → バター → 薄力粉の順で混ぜる。
  - ② 型に流し入れる
  - ③ 180℃に予熱したオーブンで20分焼き、取り出して薄切りにしてレモンをのせる。
  - ④ 再び20分焼く。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな まさき あしゅ	ふりがな
氏名およびグループ名 真崎 藍朱	代表者名 (グループの場合)

作品名  
いちごの甘酒洋風どら焼き

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
生地に甘酒が入っていることでフワフワになり、トッピングにいちごを使うことで見た目がかわいく、甘酸っぱくておいしい!

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 薄力粉 50g
- ・ ベーキングパウダー 少々
- ・ はちみつ 15g
- ・ 牛乳 10g
- ・ 甘酒 20g
- ・ 卵 1個
- ・ ホイップクリーム 50g
- ・ やであずき 50g
- ・ いちご 5個
- ・ サラダ油 少々

作り方・コツなど

- 1 卵、牛乳、はちみつ、甘酒を混ぜる。
- 2 (1)に薄力粉、ベーキングパウダーをふるい入れ混ぜる
- 3 (2)をフライパンに流し入れる。フライパンは弱火と中火の間 (サラダ油をしいてから)
- 4 表面にふっふっが見えたらひっくり返し焼く
- 5 生地ができたら、ホイップクリーム、やであずき、いちごのトッピング類をかざって完成



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3年
ふりがな みずまわ まえ	ふりがな
氏名およびグループ名 水沢 紗瑛	代表者名 (グループの場合)

作品名  
納豆 おからスコーン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
納豆とおからを使っているのがとてもヘルシーなスコーンです。

材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 生おから 200g
- ・ 薄力粉 200g
- ・ ベーキングパウダー 11g
- ・ 砂糖 40g
- ・ マーガリン 40g
- ・ ドライ納豆 適量
- ・ 卵 1個

作り方・コツなど

- (1) おから、薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを軽く混ぜる
- (2) そこに納豆を加え、納豆がバラバラになるように粉類と合わせる
- (3) 常温に戻しておいたマーガリンと卵を加え、ひとまとめにする
- (4) 好きな形に成型して 170℃のオーブンで25分焼く。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。

# HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 金足農業 高等学校	学年 3年
ふりがな みやね みづき	ふりがな
氏名およびグループ名 宮根 美月	代表者名 (グループの場合)

作品名  
バター 醤油ときなこのスノーボールクッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
醤油を混ぜ合わせ、香ばしい和風クッキーにしました。  
サイズ感も小さくてカワイイです。

- 材料名・分量 (作品 20 個あたりの分量)
- ・ (例) 味噌 大さじ1
  - ・ 薄力粉 90g
  - ・ バター 50g
  - ・ 砂糖 25g
  - ・ ベーキングパウダー 1/4
  - ・ きなこ 小さじ1/2
  - ・ 醤油 大さじ1/2
  - ・ 牛乳 大さじ1/2
  - ・ シュガーパウダー 適量

- 作り方・コツなど
- ① バターを常温に戻して柔らかくなったらい泡立て器で練る。
  - ② 砂糖ときなこを加えて更に練る。
  - ③ オーブンを170度に予熱開始。
  - ④ 薄力粉、ベーキングパウダー、牛乳、醤油の順に入れてその都度ゴムベラで混ぜ、最後は手でこねて1つにまとめる。
  - ⑤ 小さく丸めて、オーブンをシートを敷いたトレイに乗せ、170度で20分焼く。
  - ⑥ 粗熱が取れたらシュガーパウダーを振る。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙にホチキス止めをして提出下さい。