

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 角館 高等学校	学年 3 年
ふりがな ふじ みね たいき	ふりがな
氏名およびグループ名 藤 峰 太輝	代表者名 (グループの場合)

作品名 甘酒ギモーウ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

3つの味、3つの色で作る、もちもち・ふわふわな食感が楽しい甘酒ギモーウです。

材料名・分量 (作品 個あたりの分量)

- | | | | | |
|----------------|----------------|----------------|---------------|--------------|
| ・ (例) 味噌 大さじ 1 | ・ コーンスターチ 10g | ・ グラニュー糖 大さじ 2 | ・ 水 50g | ・ 水あめ 50g |
| ・ レモン 2個 | ・ 粉ゼラチン 10g | ・ 甘酒 大さじ 2 | ・ 粉ゼラチン 10g | ・ レモン汁 小さじ 2 |
| ・ 砂糖 100g | ・ 水 50g | ・ 卵白 1個 | ・ ラズベリー 70g | ・ 卵白 1個 |
| ・ 水あめ 50g | ・ 卵白 1個 | ・ グラニュー糖 大さじ 4 | ・ 甘酒 30g | ・ 粉ゼラチン 10g |
| ・ 甘酒 50g | ・ 抹茶パウダー 小さじ 2 | ・ コーンスターチ 10g | ・ グラニュー糖 100g | ・ 水 50g |

作り方・コツなど

レモン

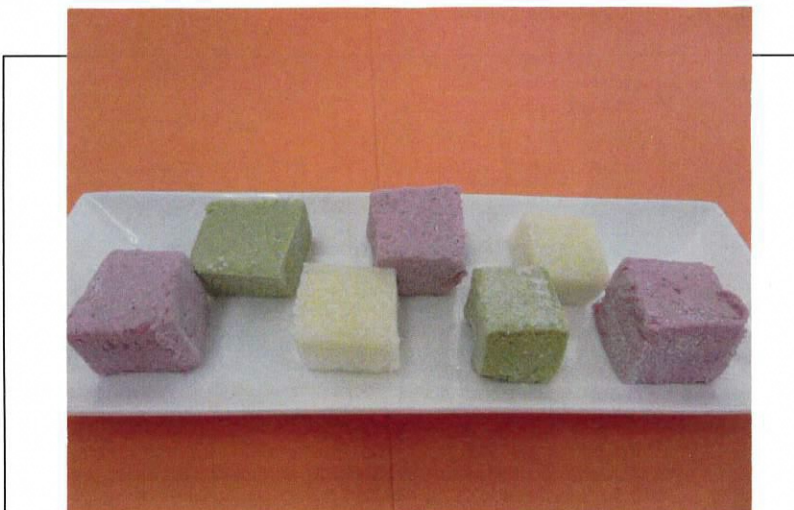
- ① 1個の皮を剥く。半分に切り、2個分の果汁を絞る。
- ② 鍋に砂糖、水あめ、甘酒を入れてボコボコするまで混ぜる。
- ③ ボウルに果汁を混ぜ入れ、ゼラチンを加えて、ハンドミキサーで10分程混ぜる。
- ④ レモンの皮を加えて、フキグレートというバットに流し、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ コーンスターチを軽くふり、10サイズに切り、完成。

抹茶

- ① 鍋に抹茶パウダー、グラニュー糖を入れ甘酒を入れながら溶かす。中火で火をとど、ゼラチンを加える。
- ② ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てて、泡ができたからグラニュー糖を少しずつ入れ、ツルが立つまで泡立てる。
- ③ ①を少しずつ入れ、ハンドミキサーでなじませる。
- ④ バットに流し、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ コーンスターチをふって完成。

ラズベリー

- ① ラズベリーをミキサーで小さくする。
- ② 鍋に①、グラニュー糖、甘酒を入れてとろみが出たまで加熱し、ゼラチンを加えて混ぜる。
- ③ ボウルに水あめ、レモン汁、卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ入れ、ツルが立つまで混ぜる。
- ④ ②に③を入れ、ミキサーで混ぜる。
- ⑤ バットに流し、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ コーンスターチをふって完成。



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 角館 高等学校	学年 3 年
ふりがな こばやし ゆずは	ふりがな
氏名およびグループ名 小林 ゆず葉	代表者名 (グループの場合)

作品名 ブルーベリーと甘酒と豆乳のムース

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

ムースの薄紫色と上に乗せた生クリームとブルーベリーの実で、全体を鮮やかな感じにした。

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量) (縦: 5.6cm × 横: 12cm の型)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ クラッカー(ビスケット) 7枚
- ・ バター(無塩) 20g
- ・ きなこ 大さじ 1
- ・ 甘酒 60g
- ・ ブルーベリージャム 30g
- ・ ヨーグルト 50g
- ・ 生クリーム 20g
- ・ 豆乳 30g
- ・ 蜂蜜 大さじ 1
- ・ 粉ゼラチン 6g
- ・ 生クリーム(トッピング用) 40g
- ・ 砂糖 小さじ 2
- ・ ブルーベリーの実(トッピング) 5個

作り方・コツなど

クッキー生地 **下準備** バターを耐熱容器に入れてふんわりとラップをかけ、電子レンジで30秒加熱する。

- 1 ポリ袋にクラッカーを入れ、袋の上からめんぼうでたたいて細かくする。
- 2 きなこ、溶かしバターを入れ、袋の上からもんで混ぜ、全体をなじませる。
- 3 型に入れ、手でおさえるようにしながら、しっかりと固めて敷きつめ、冷蔵庫で20分ほど冷やす。

ムース **下準備** ゼラチンを水に入れてふやかしておく。

- 1 鍋に豆乳と蜂蜜、ゼラチンを入れて弱火にかけ、蜂蜜、ゼラチンが溶けるまでよく混ぜ、溶けたら火からおろしておく。

- 2 甘酒、ブルーベリージャム、ヨーグルト、生クリームをよく混ぜ合わせる。
- 3 クッキー生地の上に敷き、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。

- 4 トッピング用の生クリームをクリーム状になるまで泡立て、ムースの上から流しこんで全体に広げる。

- 5 ブルーベリーの実をのせて完成!



学校名 秋田県立角館 高等学校	学年 3 年
ふりがな きのこず	ふりがなしばた ゆうな
氏名およびグループ名 きのこず	代表者名 (グループの場合) 柴田優菜

作品名 **もちもち甘酒大福** 1枚目

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
もちもちでパステルカラーなのがカワイイポイントです。
全て甘酒を使って、甘酒大福を作りました。

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

- | | | |
|---------------|--------------|----------|
| ・ (例) 味噌 大さじ1 | ・ 卵黄 1個 | ・ 甘酒 10g |
| ・ 白玉粉 25g | ・ グラニュー糖 25g | ・ |
| ・ 砂糖 10g | ・ 薄力粉 3g | ・ |
| ・ 水 25g | ・ レモン汁 大さじ2 | ・ |
| ・ 片栗粉 大さじ3 | ・ 無塩バター 10g | ・ |
| ・ レモンの皮 小さじ1 | ・ 生クリーム 60g | ・ |

作り方・コツなど

- レモもち
1. 白玉粉と砂糖と水を混ぜ、600Wで30秒。
 2. とり出して混ぜ、さらに600Wで1分。
 3. レモンの皮を入れて混ぜる。
 4. 片栗粉を全体におおす。
 5. 2等分する。

レモンクリーム

1. 卵黄とグラニュー糖を混ぜる。
2. 薄力粉を入れて混ぜる。
3. レモン汁と無塩バターを鍋に入れる。
4. 2と3をあてめながら混ぜる。
5. 少しかたまってきたら冷やす。
6. 生クリームと混ぜる。(七分立て)

甘酒ジャム

1. 甘酒を鍋に入れて中火にかける。
2. 煮立ったら弱火にする。こげないように混ぜる。
3. 5〜7分くらい煮詰める。
4. 冷やす。

☆ 甘酒ジャム、レモンクリームの間層にレモもちで包む。
完成。



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

学校名 角館 高等学校	学年 3 年
ふりがな	ふりがな
氏名およびグループ名	代表者名 (グループの場合)

作品名 もちもち甘酒大福	2枚目
------------------------	------------

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

材料名・分量 (作品 **2** 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ まちや 小さじ1
・ 白玉粉 25g	・ 甘酒 10g
・ 砂糖 10g	・ 生クリーム 60g
・ 水 25g	・ まちや 小さじ1
・ 片栗粉 大さじ3	・ かんぽう 15g

<p>作り方・コツなど</p> <p>もちもちもち</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 白玉粉と砂糖と水を混ぜ、600wで30秒。 2. とり出して混ぜ、さらに600wで1分 3. まちやを入れて混ぜる。 4. 片栗粉を全体にまぶす。 5. 2等分する。 <p>まちやクリーム</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. まちやとかんぽうを混ぜる。 2. 別のボウルで生クリームを泡立てる。 3. 1を2に混ぜて、ツリを立てる。 	<p>甘酒ジャム</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 甘酒を鍋に入れて中火にかけ煮立ったら弱火にする、こげないように混ぜる。 2. 5〜7分くらい煮詰める。 3. 冷やす。 <p>★甘酒ジャム、まちやクリームの順番にもちもちで包む。 完成。</p>
<p>作品の完成写真を貼付ください。 (写真サイズは自由です。)</p>	

※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 角館 高等学校	学年 3 年
ふりがな	ふりがな
氏名およびグループ名	代表者名 (グループの場合)

作品名 もちもち甘酒大福	3枚目
------------------------	------------

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ イチゴジャム 6g
・ 白玉粉 25g	・ 生クリーム 60g
・ 砂糖 10g	・ 甘酒 大さじ2
・ 水 25g	・
・ 片栗粉 大さじ3	・
・ イチゴ 1個	・

作り方・コツなど

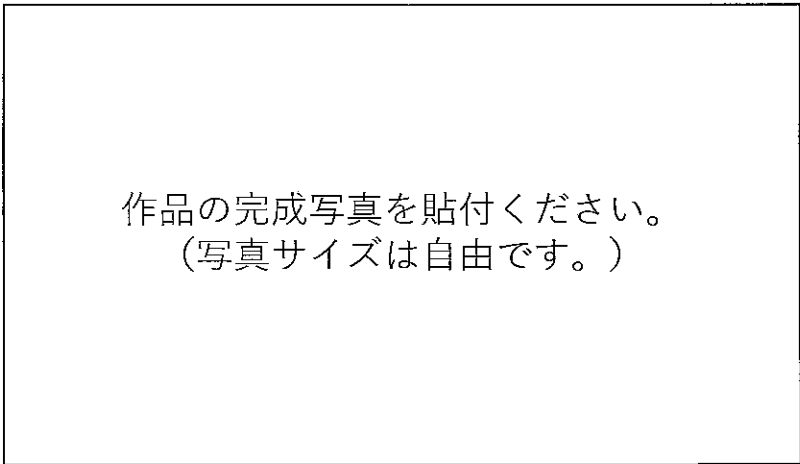
イチゴもち

1. 白玉粉と砂糖と水を混ぜ600wで30秒
2. とり出して混ぜさらけ600wで1分
3. イチゴをつぶして混ぜる。(もちがあらたかいうらた)
4. 片栗粉を全体にまぶす。
5. 2等分する。

甘酒クリーム

1. 生クリームを1分立てにする。
2. 甘酒を加え混ぜる。

※ イチゴジャム、甘酒クリームの順番にイチゴもちで包む。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 秋田県立角館 高等学校	学年 3 年
ふりがな こまつ あすみ	ふりがな
氏名およびグループ名 小松 明日実	代表者名 (グループの場合)

作品名
なとランタン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
フランスのお菓子「フロランタン」を元にして、外国風のおしゃれな見た目にしました。
キャラメルソースに焼いた納豆を加えることで、独特のくさみを消し、食べやすくしました。
いろいろな形にできるため、ハト型にしてもかわいいと思います。

- 材料名・分量 (作品 10 個あたりの分量)
- (例) 味噌 大さじ 1
 - バター 50g
 - 砂糖 40g
 - たまご 1/2個
 - 薄力粉 100g
 - はちみつ 大さじ 2
 - 生クリーム 大さじ 2
 - バター 40g
 - 砂糖 40g
 - 納豆 30g
 - アーモンドスライス 50g

- 作り方・コツなど
- 1 <準備> バターは室温に、卵はといておく、型はバッキングシートをしく
 - 2 <クッキー生地> ホールにバターを入れ、クリーム状に。砂糖を入れ、白砂糖はふるまじり混ぜる。
 - 3 白い卵を少し加えて混ぜる。薄力粉をふるまじり入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
 - 4 ビニール袋からクッキー型をとり、オーブンシート (約20x20) (1枚ははきしておく) の上で大きさを合わせて1枚は伸ばしたら、冷凍庫で5分凍らせる。
 - 5 クッキー生地を型に入れ、フォークで凹ませて180℃のオーブンで5分ほど焼く。(20x15cmくらい) 型のまま冷凍。
 - 6 <フロランタン> アーモンドをバッキングシートに重ねた紙の上に広げて、180℃のオーブンで5分ほど焼く。
 - 7 納豆をバッキングシートに広げて、200℃で8分ほど焼く。
 - 8 鍋にアーモンド以外の材料 (バター、砂糖、はちみつ、生クリーム) を入れ、火にかけて煮込み、弱火で焦がさないように煮つける (約5分)。
 - 9 少し茶色になったら、焼き上がったアーモンドと納豆を入れ混ぜ、火が弱くなったらクッキー生地にはきき、まんべんなくのせる。
 - 10 180℃のオーブンで5分ほど焼く。
 - 11 取出し熱かたれ、型から外して冷まし、湿巾がわりに、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 秋田県立角館高等学校	学年 3年
ふりがな おおの はるな	ふりがな
氏名およびグループ名 大野 春菜	代表者名 (グループの場合)

作品名

いちごと甘酒のレアチーズケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

女の子に人気のレアチーズケーキに甘酒を加えたこと、いちごを使ってピンク色にしたこと。

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量) *縦 5cm × 横 10.5cm の型

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ いちご (冷凍) 100g
- ・ ビスケット 7枚
- ・ 粉ゼラチン 3g
- ・ 無塩バター 15g
- ・ 水 大さじ1
- ・ クリームチーズ 108g
- ・ いちご 2個
- ・ 甘酒 25g
- ・ ミント 1枚

作り方・コツなど

- ① 平らな器に水大さじ1を入れ、上から粉ゼラチンを振り入れる。
- ② ビスケットを粗かく砕き、溶かしたバターを入れて、揉み混ぜる。
- ③ 型にビスケット生地を入れ、平らになるように押し固め、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 温めた甘酒に①を加え、よく溶きのばす。
- ⑤ ゼラチンが溶けたら、柔らかくしたクリームチーズの中に入れ、よく混ぜる。
- ⑥ 冷凍イチゴをフォークでつぶす。→ ⑤に入れて混ぜる。
- ⑦ ③の上に⑥を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑧ 固まったら、上に半分に切ったイチゴとミントを乗せ、完成。



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

学校名 角館 高等学校	学年 2 年
ふりがな かど かね とう ぎょう とう ぎょう	ふりがな えんどう の ぶい と
氏名およびグループ名 The aZs	代表者名 (グループの場合) 遠藤 暢人

作品名 **shoyukanure (feat. AMAZAKE)**

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
シンプルにすること
大人なカワイイを作りました。

材料名・分量 (作品 5 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ グラニュー糖 110g	・ しょうゆ 大さじ 1
・ 牛乳 200g	・ 卵黄 1個	・ アーモンド(粉) 20g
・ あま酒 50g	・ 全卵 25g	・ カシューナッツ 20g
・ バニラエッセンス 4粒	・ ラム酒 小さじ 1	・
・ ショウカ粉 30g	・ 無塩バター 15g	・

作り方・コツなど

1. 牛乳とバニラエッセンスを鍋に入れて中火にかき、まぜながら、沸騰させ、その後60℃くらいになりまで冷ましておく。
2. 粉類とグラニュー糖をボールに入れ、ホイッパーでよく混ぜる。
3. (1)の牛乳を入れ、ホイッパーでかき混ぜながら優しく混ぜる。
4. こかしバターを溶かして卵、甘酒を入れ、ゴムベラで優しく混ぜる。
5. 全部を混ぜて鍋でこす。
6. 生地をひょうすりラップをし、24時間冷蔵庫で休ませて、その後、出し、常温になりまで冷ましておく。
7. オーブンに天板を入れた状態で230℃にできるよう予熱設定し、温度が上がったら、10分空運転。
8. 型に入れる前にバターを塗る。
9. 型の8分目まで(6)を入れる。
10. オーブンを弱火に設定して天板を4枚取り出し、型をのせて、270℃で20分、190℃で30~40分焼く。
11. 焼上がったら、型からはずして出まかせ。



※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 角館 高等学校	学年 2 年
ふりがな ケーエー	ふりがな さわて あおい
氏名およびグループ名 KA	代表者名 (グループの場合) 澤田 葵

作品名 甘酒と醤油のマカロン風クッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

クッキー部分に甘酒を入れてやわらかくしたところ。

材料名・分量 (作品 20 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 卵 (卵白) 2個 ~~卵~~
- ・ グラニュー糖 140g
- ・ アーモンドパウダー 70g
- ・ 甘酒 20g
- ・ 醤油 20g
- ・ 生クリーム 70g
- ・ クリームチーズ 2個 (20g)

作り方・コツなど

作り方

- ① 卵白2個をつのか立つまで混ぜる。
このとき、グラニュー糖140gを少しずつ入れ混ぜる。
- ② ①の中にアーモンドパウダーを入れて混ぜる。
- ③ ②の中に甘酒20gを入れ混ぜる。
- ④ ③にお好みで食紅など色をつける。

- ⑤ ④をしぼり袋に入れクッキングシートに薄くしぼっていく。
- ⑥ ⑤をオーブンに入れて200度で2分焼く。
次に180度で10分焼く、その後5分ほど放置する。
- ⑦ 生クリームを混ぜた後、醤油、クリームチーズを入れ混ぜ合わせる。
最後にクッキーにクリームをはさんで完成。



※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 角館 高等学校	学年 2 年
ふりがな ねばねば"けいじょし	ふりがな あり かな
氏名およびグループ名 ねばねば"系女子	代表者名 (グループの場合) 浅利 華那

作品名 **納豆フロランタン**

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

見た目のつばつば感のかわいさ

材料名・分量 (作品 10 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ グラニュー糖 30g
- ・ <ワッキー>
- ・ <キャラメル>
- ・ 薄力粉 100g
- ・ 生クリーム 大さじ3
- ・ 無塩バター 80g
- ・ 無塩バター 30g
- ・ 卵 1/2 個
- ・ グラニュー糖 50g
- ・ ほちみつ 大さじ1
- ・ スライスアーモンド 30g
- ・ 納豆 210g
- ・ プランデー 大さじ2

作り方・コツなど

1. ボウルにバターを入れてクリーム状になるまでゴムベラで混ぜ、グラニュー糖を加えてすり混ぜる。
2. 1に溶き卵を入れて混ぜたら薄力粉をふるい加えさくりとへらで混ぜる。
3. 手でひとまとめにして大きめに広げたオーブンシートの上におき、シートに包んで冷蔵庫に15分入れて冷やす。
4. 納豆をプランデーでおいがとぶまでいためる。オーブンを180°に予熱する。
5. オーブンシートを広げて20cm × 20cmに伸ばしてフォークで全体に浅く穴をあけ、天板にのせたら180°に予熱したオーブンで15~20分焼く。
6. 鍋にバター・グラニュー糖・ほちみつ・生クリームを入れて中火にかけぶいぶいとしてきたら弱火にして1~2分混ぜながら煮る。
7. 6にアーモンドスライスといためた納豆を入れて固めに煮つめる。
8. 5で焼いたワッキーにワッキーキャラメルをまんべんなく広げて180°で20~25分焼く。
9. 粗熱がとれたら10サイズに切る



※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 角館 高等学校	学年 2 年
ふりがな ちーむ りんご	ふりがな さとう ほのか
氏名およびグループ名 チームりんご	代表者名 (グループの場合) 佐藤 穂乃香

作品名
かめの甘酒タルトパイ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・かわいいかめでインスタ映え!
- ・クリームチーズでまろやかさと風味を引き立たせました。

材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量) ㊟...タルト ㊿...パイ

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ ① 砂糖 ㊟25g ㊿大さじ1/2
- ・ 薄力粉 ㊟100g
- ・ バター ㊟50g ㊿20g
- ・ 卵 ㊟1個 ㊿1個
- ・ りんご ㊿1/2個
- ・ パイシート ㊿2枚
- ・ 甘酒 ㊿60g
- ・ レモン汁 ㊿小さじ1
- ・ クリームチーズ 36g
- ・ チョコペン ㊿1本

作り方・コツなど

- 最初にタルトを作ります。
バターを電子レンジで1分温めてとかし、㊟をボールに入れて混ぜます。
- (1)を中央からへちまのように型に入れてアルミホイルをしき重石を適当において、180℃のオーブンで13分焼きます。
- 次にりんごジャムを作ります。
りんごを食感かめのこるくさいの大きさに切り、なべにりんご、砂糖と甘酒を入れ、おとし汁をし中火で6分につめます。
※この時にコゲやすいので目をぼかさないように注意してください!!
- りんごに色かっけてきたらレモン汁を入れて火を止めます。
- (1)、(2)で作ったタルトのへちまにりんごジャムとクリームチーズを入れます。
- パイシートを常温で解凍し、横幅1cmほどの大きさに切って、かめのこぶの形になるようにのせていきます。
(あまのパイシートで顔を作る)
- 卵黄に木を少し入れかませ、はけでパイにぬります。ぬり終わったら180℃のオーブンで13分焼きます。
- (F)型から取り出しチョコペンで顔をかいて完成です。



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

学校名 角館高等学校	学年 2年
ふりがな たんご(まい)	ふりがな すずきさら
氏名およびグループ名 団子姉妹	代表者名 (グループの場合) 鈴木さら

作品名
カラフル甘酒団子

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
カラフルなあんの色、アラザンを使ったこと
あんを(ほった)こと

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

- | | | |
|---------------|------------------|-------------------|
| ・ (例) 味噌 大さじ1 | ・ 白味噌 6g | ・ ブルーハワイシロップ 20ml |
| ・ 甘酒 42ml | ・ 砂糖 6g | ・ マンゴー(缶詰め) 10g |
| ・ 白玉粉 43.2g | ・ ブルーベリージャム 1.8g | ・ 片栗粉 6g |
| ・ 水 12ml | ・ いちじジャム 1.8g | ・ オレンジジュース 20ml |
| ・ 白あん 90g | ・ 抹茶パウダー 1.8g | ・ アラザン 1.8g |

作り方・コツなど

・ 団子

- ① ボウルに白玉粉、甘酒、片栗粉を入れ、水を少しずつ加えながら練る。
その時、耳たぶぐらいの固さになるまで練る。
- ② ①をミニトマトぐらいの大きさに分け、手の平で丸める。(手で触りすぎないようにすばやく)
- ③ たっぷりの沸騰したお湯に②をそっと入れ、浮き上がるまで茹でる。
- ④ 氷水をほったボウルに入れ、冷めたら水気を切り、串にさす。

・ あん

それぞれの材料を混ぜる。

※1 マンゴーあん

マンゴーの缶詰めの水気を切ったものとオレンジジュースをミキサーにかける。
それでできたものを白あんと混ぜる。

※2 味噌あん

白あん、白味噌、砂糖を混ぜたものをレンジで1分加熱して、あんの固さを調節する。



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

学校名 角館 高等学校	学年 2 年
ふりがな あかくら しおん	ふりがな
氏名およびグループ名 赤倉 聖音	代表者名 (グループの場合)

作品名
みそあん クリームパイ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
年代をとわずに食べれるスイーツを作りました。ホイップをみそあん全体につけずにパイから少しはみ出した形に作り、その上からチョコレート を ななめに かざりつけたのが“カワイイ”ポイントです。

材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	B (・ たくあん 35g	・ ナッツ 4粒	
・ パイシート 1枚		・ 甘栗 30g	・	
・ グラニュー糖 大さじ1	C (・ 生クリーム 50g	・	
A (・ こしあん (白) 200g	・ 砂糖 大さじ1	・
・ 白みそ 40g		・ チョコレート 60g	・	

- 作り方・コツなど
1. パイシートを8等分に切ってグラニュー糖をふる ☆フライパンで両面15分(弱火)
 2. Aの材料に細く切ったBの材料を混ぜ合わせる ☆ラップで形をととのえる
↳冷やす
 3. Cの材料でホイップを作る
 4. パイが焼き終わったら (パイ → ^{図で作った}みそあん → ホイップ → パイ の順にサンド
 5. とかしたチョコレートとナッツ(1粒を半分にする)をつける



※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 角館高等学校	学年 2年
ふりがな ねこ	ふりがな いとう しょうた
氏名およびグループ名 猫	代表者名 (グループの場合) 伊藤 翔太

作品名

猫月餅の「レアチーズサンド」

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・猫の型なので見るだけで癒されます
- ・レアチーズの中に刻んだ「たくあん」を入れるので水玉模様のようにかわいくでき

材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- | | | |
|----------------------|--------------|--------------|
| ・ (例) 味噌 大さじ 1 | ・ 水 小さじ 1 | ・ グラニュー糖 15g |
| ・ 薄力粉 100g | ・ 卵黄 1/2 | ・ 生クリーム 100g |
| ・ たまご 30g | ・ 片りん 小さじ 1 | ・ 水 30g |
| ・ 砂糖 30g | ・ ワリ-チーズ 90g | ・ セラチン 5g |
| ・ バター(マーガリン) 小さじ 1/4 | ・ レモン汁 4g | ・ たくあん 30g |

作り方・コツなど

< 月餅(クッキー生地) >

- ① たまごに砂糖を入れよくすり混ぜ、水を加える
- ② 粉類をふるい、①に加え均等に混ぜる
- ③ ②をひとまとめにし、棒状にまとめ、8個に切り割ける
- ④ ③で切り割いた生地をのべし、型をぬく
- ⑤ ④をぬり、オーブンで20分焼く (予熱160°)

最後にレアチーズを月餅クッキー2枚ではさんで完成

< レアチーズ >

- ① 常温にしたワリ-チーズをボウルに移しゴムべラで混ぜる
- ② グラニュー糖 → 生クリーム → レモン汁の順で①に加えよく混ぜる
- ③ セラチンを別容器でレンジで水を加えて温め(ぬるめ)②に加える
- ④ 型にうつし、数回落として空気をぬく
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし固める
- ⑥ 固まった分、クッキーと同じ型で型ぬく

