

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

学校名 秋田県立大郷 高等学校	学年 3 年
ふりがな とっまゆるじえーけー	ふりがな たけはし まりあ
氏名およびグループ名 特 Q JK	代表者名 (グループの場合) 高橋 茉莉 姫

作品名
開運 タートル スコーン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

縁起のいい亀の形でカワイイ表現!!
甘酒を加えて発酵食品の栄養価をプラスしたところ

材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)

- | | | |
|-------------------|----------------|------------------|
| ・ (例) 味噌 大さじ1 | ・ 甘酒 大さじ2 | ・ 生クリーム 200ml |
| ・ ホットケーキミックス 200g | ・ クリームチーズ 200g | ・ レモン汁 大さじ2 |
| ・ 抹茶パウダー 大さじ2 | ・ 砂糖 70g | ・ チョコペン (白・茶) 1コ |
| ・ バター 100g | ・ 卵 1コ | ・ バニラエッセンス 大さじ2 |
| ・ 牛乳 100g | ・ 薄力粉 20g | ・ 粉糖 |

作り方・コツなど

< チーズケーキ >

1. クリームチーズと砂糖を入れて混ぜる
2. 卵を加えて混ぜる
3. 薄力粉を加えて混ぜる
4. 生クリーム、レモン汁を加え、よく混ぜる
5. 型に入れる
6. 140度で45分焼く

< 亀の体 (ロール-2のスコーン) >

- ① バターを50gと割り
- ② ホットケーキミックス100g混ぜる
- ③ 牛乳50gと甘酒を加えて混ぜる
- ④ 手とめて形をつくり、バニラエッセンスを加える
- ⑤ 形を整える
- ⑥ 140度で45分焼く

< 亀の甲羅 (抹茶のスコーン) >

- ① バターを50gと割り
- ② ホットケーキミックス100gと抹茶パウダーを混ぜる
- ③ 牛乳50gと甘酒を加えて混ぜる
- ④ 手とめて形をつける
- ⑤ 形を整える
- ⑥ 140度で45分焼く

亀

- ① ロール-2のスコーン外亀の体
- ② 抹茶のスコーン外亀の甲羅
- ③ チーズケーキをはさむ
- ④ 粉糖で亀の模様を書く
- ⑤ チョコペンで目を書く



※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 秋田県立 六郷 高等学校	学年 2 年
ふりがな	ふりがな
氏名およびグループ名 Sweets R・A	代表者名 (グループの場合) 山部里桜

作品名
甘酒とリンゴの“しましま”パナコッタ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
甘酒の白色とリンゴの黄色の層を“しましま”にすることで
2つの味を同時に楽しむことができることです。

材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- | | | |
|---------------|---------------|-----------------|
| ・ (例) 味噌 大さじ1 | ・ 粉ゼラチン 5g | ・アーモンドスライス 大さじ1 |
| ・ 粉ゼラチン 5g | ・ リンゴ果汁 200mL | ・ レモン汁 適量 |
| ・ 甘酒 100g | ・ リンゴ 1/2個 | |
| ・ 牛乳 100g | ・ 砂糖 大さじ1 | |
| ・ 生クリーム 30g | ・ ココア 適量 | |

作り方・コツなど

- ① 甘酒、牛乳、生クリーム、ふやかした粉ゼラチンを合わせて鍋に入れ、沸騰するまで加熱する。
- ② ①を容器に流し入れ、冷蔵庫で40分～50分冷やし固める。
- ③ リンゴを細かく切り、砂糖、レモン汁、アーモンドスライスと一っしょに鍋で煮る。
- ④ ①にリンゴ果汁とふやかした粉ゼラチンを合わせて加熱する。
- ⑤ 熱をとってから冷蔵庫で40分～50分冷やし固める。
- ⑥ ②と⑤を繰り返す。
- ⑦ 固まったら最後にココアを飾る。



※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 秋田県立六郷 高等学校	学年 1・2 年
ふりがな ケ-エ-ティ-ー	ふりがな こまつ りま
氏名およびグループ名 KAT☆	代表者名 (グループの場合) 小松 莉菜

作品名

さつまいもと白みその蒸しパン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

たくさんの材料のかたち

材料名・分量 (作品 5 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 白みそ 小2
- ・ さつまいも 1/2 個
- ・ 黒ごま 適量
- ・ きり粉 小1
- ・ 卵 2 個
- ・ 薄力粉 200g
- ・ 砂糖 80g
- ・ 牛乳 100 cc
- ・ ペーキングパウダー 小1
- ・ サラダ油 大1

作り方・コツなど

- ① ボウルに卵、砂糖、牛乳を入れ、混ぜる。
- ② さいの目切りしたさつまいもを電子レンジで加熱する。
- ③ ①に薄力粉、ペーキングパウダー、さつまいもの角切り、白みそ、きり粉を入れ混ぜる。
- ④ サラダ油を加え、ゴムベラでよく混ぜる。
- ⑤ 残りのさつまいもを油で揚げる。
- ⑥ 鍋に油大1、砂糖大2を入れ中火でとけす。
- ⑦ 木ベラで動かしながら静かに加熱し、140℃くらいに煮つめたら弱火にし、揚げたてのさつまいも、黒ごまを入れ、手早く混ぜる。
- ⑧ カップの7分目まで生地を入れ、上に大さじいもをのせる。
- ⑨ 蒸し器で12分程蒸す。



※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。