

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

学校名 横手城南 高等学校	学年 1 年
ふりがな	ふりがな サトウ コヒメ
氏名およびグループ名 横手城南高校 1班	代表者名 (グループの場合) 佐藤 琴水

作品名
みそカップケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
生地とナッツがマッチングするのは盛り付けました。

材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 味噌 大さじ1弱
- ・ ホットケーキミックス 100g
- ・ バター 50g
- ・ 牛乳 50mL
- ・ クリーク-ス 30g
- ・ 卵 1コ
- ・ 砂糖 20g
- ・ レーズン 適量
- ・ ナッツ類 適量

作り方・コツなど

- ① 味噌と砂糖を混ぜ合わせる。
- ② 混ぜたら、牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。
- ③ よく混ぜたら、卵・溶かしバター・クリーク-スを入れ、混ぜ合わせる。
- ④ ホットケーキミックスを入れ、よく混ぜる。
- ⑤ レーズン入りと、ナッツ入りの2種類の生地に分け、180℃に予熱したオーブンで15分間焼く。

★ 溶かしバターはバターと入水でください。クリーク-スもとけず、サクサクで美味しくなります!!



※記入欄不足の場合は、任意

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

学校名 横手城南 高等学校	学年 1 年
ふりがな	ふりがな
氏名およびグループ名 横手城南高校 2班	代表者名 (グループの場合) 佐々木 優

作品名 甘酒のフルーツ寒天

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

食べたときに甘酒の風味が広がる。

材料名・分量 (作品 5 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 無調整豆乳 100cc
- ・ 水 100cc
- ・ 甘酒 360g
- ・ 粉寒天 10g
- ・ 缶詰汁 1缶
- ・ フルーツ缶詰 1缶
- ・
- ・
- ・

作り方・コツなど

- ・ 材料を入れて弱火で煮る。
- ・ 粉が溶けたら容器に移す。
- ・ 固まったら、フルーツを盛り付ける。



※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 横手城南 高等学校	学年 / 年
ふりがな え-あんどうでい-	ふりがな すすき りひろ
氏名およびグループ名 A & D	代表者名 (グループの場合) 鈴木 千尋

作品名
チョコッと甘酒マフィン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

シュガーパウダーとチョコ、甘酒を使って、カラフルに見ただ目でも楽しめるように作りました。

材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 甘酒 100ml
- ・ 無調整豆乳 80ml
- ・ 薄力粉 170g
- ・ ベーキングパウダー 5g
- ・ グラニュー糖 30g
- ・ サラダ油 大さじ2
- ・ マーブルチョコ (本)
- ・ チョコチップ (袋)

作り方・コツなど

1. ボウルに甘酒、豆乳、グラニュー糖、サラダ油を入れて泡立て器でよく混ぜる。
2. 1に薄力粉とベーキングパウダーを振りい入れてゴム棒で混ぜる。
3. 型にサラダ油をぬり、2を注ぎ入れる。170℃のオーブンで20分加熱し、シュガーパウダーとチョコをトッピングして完成。

