

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

学校名 横手靖陵学院 高等学校	学年 2年
ふりがな かていかくらぶえー	ふりがな
氏名およびグループ名 家庭科クラブA	代表者名 (グループの場合) 榎尾 乃亜

作品名
甘酒と醤油のおたんに風 シュークリーム

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

甘酒と醤油の2つの発酵食品を組み合わせたのがポイントです。シュー生地をかわいいお団子に見立てたのもポイントです。また、バターは一切使用していないためヘルシーですが、満足感のある仕上がりになっています。

材料名・分量 (作品 10~12 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ <シュー生地>
- ・ サラダ油 50g
- ・ 水 100g
- ・ 塩 ひひとつまみ
- ・ 溶き卵 約2個分
- ・ <おたんにあん>
- ・ 砂糖 大さじ2
- ・ 醤油 大さじ2
- ・ 片栗粉 大さじ1
- ・ 水 100g
- ・ <カスタードクリーム>
- ・ 卵黄 3個 ・ 牛乳 250g
- ・ 塩・砂糖 各4g
- ・ 甘酒 50g
- ・ 薄力粉 12g

作り方・コツなど

下準備 <シュー生地>卵を室温に戻しておく。バターを1cm角に切り冷やしておく。

薄力粉はふるう。

1. <シュー生地>を作る。小鍋にサラダ油、水と塩を入れ、中火にかけて沸騰させる。薄力粉を一気に入れ、ゴムベラで均一になるまで練り混ぜる。再度中火にかけて鍋底に薄く白い膜が張るまで練り混ぜる。

2. 1をボウルに入れ、溶き卵を分量加えよく混ぜる。生地を少しずつ溶き卵を加えてその都度よく混ぜ、ゴムベラで生地を持ち上げると生地の逆三角形になるくらい固まると溶き卵を加える。

3. 絞り袋に入れ生地をオーブンシートを敷いた天板に直径2cmくらいの円形に絞り出す。200℃で予熱したオーブン(20分、180℃で15分焼く。10分程度オーブンの中に入れて80℃に下げる。

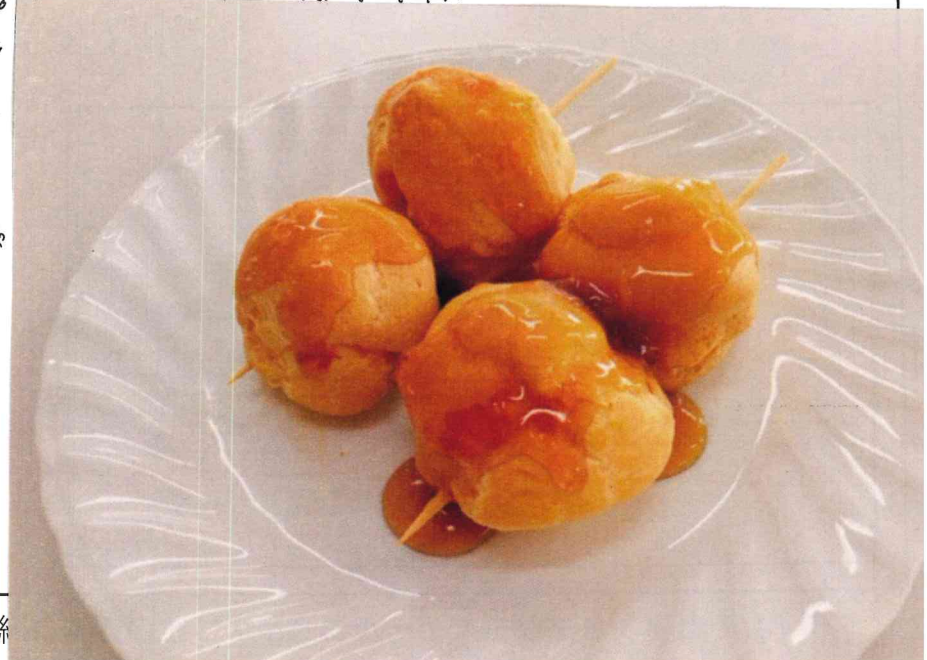
4. <カスタードクリーム>を作る。耐熱ボウルに卵黄を入れ、泡立て器で溶きほぐし、耐熱性のボウルに卵黄を入れ、泡立て器でほぐし、砂糖を加え、白くするまで練り混ぜる。

5. 薄力粉をふるいこみよく混ぜる。小鍋に牛乳、甘酒を入れ、ゴムベラで混ぜ、中火で耐熱を混ぜながら沸騰直前になるまで加熱する。

6. 2に3を少しづつ加えながら混ぜる器で混ぜ、3の小鍋に戻し再度加熱する。粗熱を混ぜながら、鍋底がボロボロとこぼれ上がるまで加熱する。

7. ボウルに粉し、水に当てる。クリームは70℃で必ず密着させ、37℃の上から冷やす。

8. おたんに作る。材料を全て入れ、10分ほど混ぜる。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙

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

学校名 横手清陵学院 高等学校	学年 2 年
ふりがな よてせいりやうがくこうがていせいらいぶがく	ふりがな たかひろ ちもか
氏名およびグループ名 横手清陵学院家庭科 177 年 B	代表者名 (グループの場合) 高橋 百花

作品名
うめぼしチーズ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

11-ト型 の 梅干し を 上 に 乗 せ ました。 み ぞ の 17-キ- の 部 分 の (20-ト) と 4-キ- の 部 分 の 甘 さ を 組 み 合 わ せ ました。 アイス に して アイス-ズ(ト-フ) と して。 ま た、半 解 凍、解 凍 の 3 階 階 で 楽 し め る よう に しま した。

材料名・分量 (作品 10 個あたりの分量)

- (例) 味噌 大さじ 1
- 梅干し (粒)
- 11-ト 200g
- 17-キ 25g
- みぞだま 5g
- ビスケット 40g
- 甘酒 100 ml
- 砂糖 30g
- クリーム 5g
- 牛乳 20 ml

作り方・コツなど

1. バターを加熱。ビスケットを加え、砕き、型に詰める
2. 梅干しの皮を少し取り分け、それと、クリーム、豆乳、甘酒、セウチをミキシングする。
3. 2を鍋にかき、湯気が少し出るくらいまで温める
人肌より少し温かいくらい。
4. 3を型に移し、冷凍庫で2~3時間冷やす
5. 上に11-ト型に切り
取った梅干しをのせる。



作品名
(5)

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

学校名 横手清陵学院 高等学校	学年 2 年
ふりがな かていかくぶレー	ふりがな かまごま まい
氏名およびグループ名 家庭科クラブC	代表者名 (グループの場合) 柿崎 真依

作品名

甘酒クッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

クッキーの型を使って、いろいろな形にしたところ

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 40g
- ・ 米粉 10g
- ・ 甘酒 30g
- ・ サラダ油 15g
- ・ 塩 1つまみ
- ・
- ・
- ・
- ・

作り方・コツなど

1. 180度で予熱
2. ボウルに甘酒, 塩, サラダ油を加えてさっくり混ぜる
3. 2に粉類混ぜる
4. 混ぜてひとかたまりになったら 5mmくらいに伸ばして好きな形にする
↳ クッキーの型を使うと◎
5. オーブン(180度)で10分



※記入欄不足の場合は、任意の用

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

学校名 横手清陵学院 高等学校	学年 2 年
ふりがな しばた さら	ふりがな
氏名およびグループ名 柴田 颯来	代表者名 (グループの場合)

作品名

いぶゞぱんこのスティックチーズケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・食卓にいぶゞぱんこの上にスライスチーズを乗せたお菓子が目立ち、それがおしゃれなのでスイーツにしてもおいしいのが興味を持ったので作ってみました。
- ・いぶゞぱんこの中に混ぜずに乗せることでカワイイを作りました。

材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ ワンチーズ 200g
- ・ 溶き卵 (M) 1個分
- ・ 甘酒 120ml
- ・ 薄力粉 大さじ 2
- ・ いぶゞぱんこ 10g
- ・ はちみつ お好みで
- ・
- ・
- ・

作り方・コツなど

事前に、薄力粉はふるっておき、いぶゞぱんこは刻んでおく。
→ 0.5cm角

1. 耐熱ボウルにワンチーズを入れ、ラップをせずに600wの電子レンジで30秒加熱。
2. 泡立て器でなめらかなるまで混ぜ、溶き卵を2回に分けて加えよく混ぜ合わせる。
3. 甘酒を加え、混ぜ合わせる。薄力粉を加え、なめらかなるまでよく混ぜ合わせる。
4. 耐熱性容器に押し、ラップをせずに600wの電子レンジで2分程加熱をする。
一度取り出して泡立て器で混ぜ、いぶゞぱんこを乗せておく。
5. 再度、ラップをせずに600wの電子レンジで5分程加熱をする。粗熱を取り、冷蔵庫で2時間程冷やす。
6. 型から出し、食べやすい大きさに切り、お好みではちみつをかき付けた完成。



※記入欄不足の場合は、任意の用

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

学校名 秋田県立横手清陵学院 高等学校	学年 / 年
ふりがな セシウ クレあ	ふりがな
氏名およびグループ名 佐藤 玖蓮亜	代表者名 (グループの場合)

作品名
 スノーボールクッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 まるくて、コロコロしてるころ

材料名・分量 (作品 20~30 個あたりの分量)

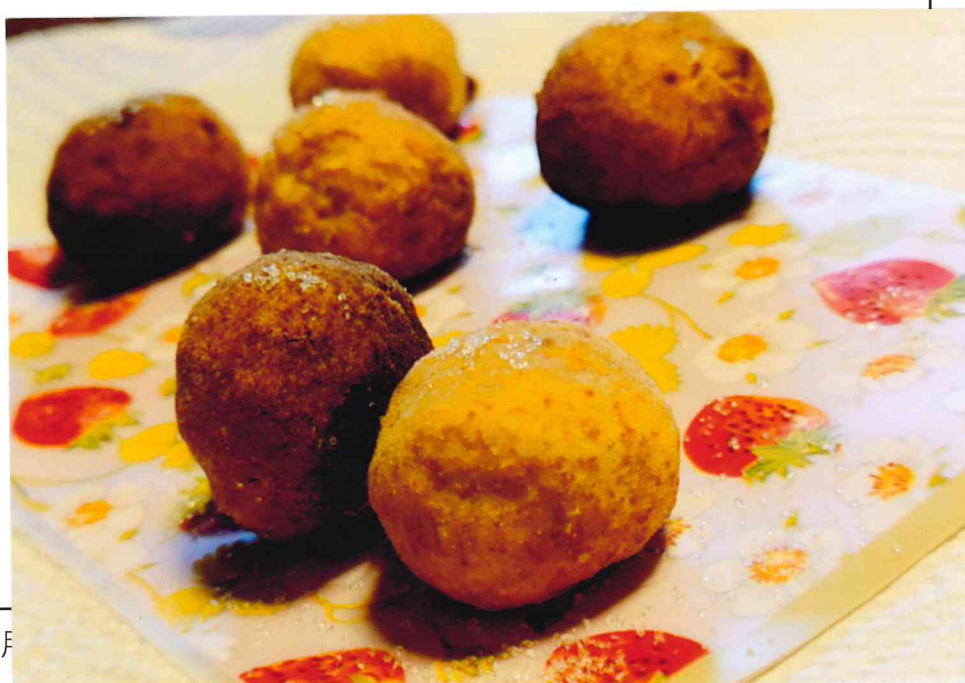
- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 米粉 120g
- ・ アーモンドプードル 10g
- ・ きなこ 20g
- ・ 米油 30g
- ・ ココナッツオイル 40g
- ・ 醤油 大さじ1
- ・ 黒糖 30g
- ・
- ・

作り方・コツなど

1. 粉類を混ぜて合わせておく。
2. 合わせたオイルに砂糖, 醤油を入れ混ぜた後, 粉類を入れてさっくり混ぜる
3. ひとつ10gくらいのをボールに丸め, オーブシートを敷いた鉄板に間隔あけながら並べる
4. 180℃に予熱したオーブンで15~20分焼く

↓

きなこを振りかけ完成!



※記入欄不足の場合は、任意の所

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

学校名 橋手清陵学院 高等学校	学年 2 年
ふりがな たかほし ももか	ふりがな たかほし ももか
氏名およびグループ名 高橋 百花	代表者名 (グループの場合) 高橋 百花

作品名 まっちゃん = スター

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
しょうゆ あめ の スタンプがガラスのようになっている部分もキラキラしていて、また、ほろ型にくりぬいてかわいくしました。 まっちゃん と しょうゆ と 甘酒 を合わせて、和の味が感じられ、7ツキー になりました。

材料名・分量 (作品 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ ホロイトチョコ 100g	・
・ 甘酒 40g	・ まっちゃんチョコ 25g	・
・ しょうゆ あめ 3~4個	・ 牛乳 大さじ1	・
・ (100% 無塩) 60g	・ グラニュー糖 50g	・
・ 小豆粉 120g		

作り方・コツなど

(7ツキー)

1. 小豆粉、グラニュー糖を入れ混ぜる。
2. (100%) を入れさらに混ぜる
3. 牛乳を加えてまとめたまりにする。
4. 冷蔵庫で30分寝かせる
5. 型抜きをする。
6. (80℃ のオーブンで 10~15分ほど焼き、1度とり出す。
7. あめをくりぬいた部分に入れもう一度オーブンに入れて、5分ほど焼く (半量)
8. 冷えた後甘酒ホロイトチョコを、はさむ

(甘酒 ホロイトチョコ)

1. ホロイトチョコを混ぜる。
2. ながら甘酒をあたため、火を止めてチョコを入れとく。
3. 型に流し冷蔵庫で冷やす
4. 冷えた後 10分待たす。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に

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

学校名 横手清陵学院 高等学校	学年 2 年
ふりがな かまざき まい	ふりがな
氏名およびグループ名 柿崎 真依	代表者名 (グループの場合)

作品名
苺と甘酒のプリン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

苺を入水してピンク色に仕上げます

材料名・分量 (作品 3 個あたりの分量)

- (例) 味噌 大さじ1
- 牛乳 200ml
- ヨーグルト 大さじ4
- 苺 80g ~ 100g
- 粉ゼラチン 10g
- 水 (ふやかす用) 大さじ2
- 甘酒 100ml
- 木イチゴプリンム 適量
-
-

作り方・コツなど

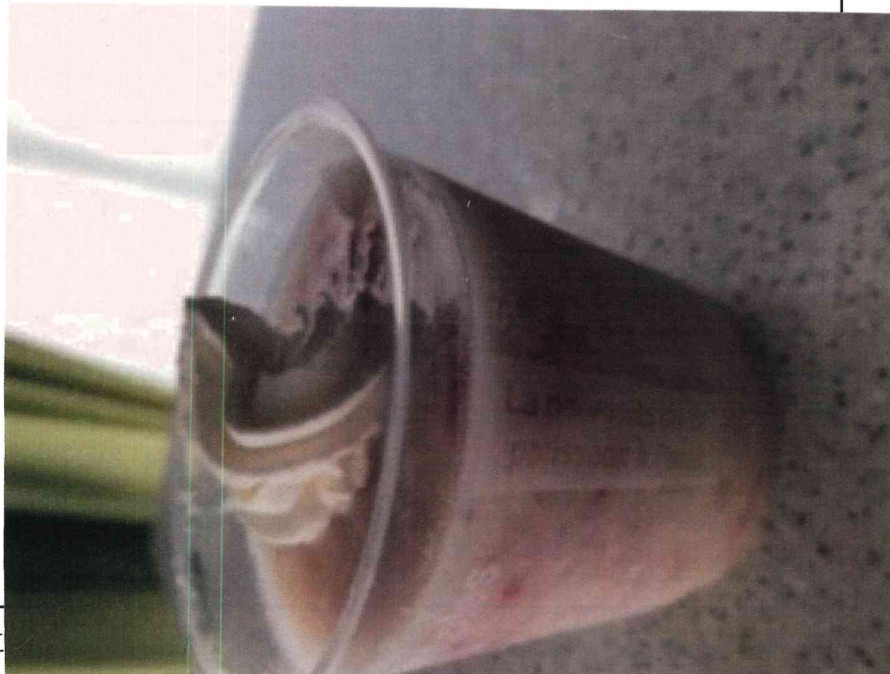
[1] ボウルに粉ゼラチンと水を入れてふやかす。お湯を入れてボウルで湯せんして溶かす。

[2] イチゴ(ワハア)を取って洗い、細かく切り、ボウルに入れる。さらに「オーナード」で果汁が出るように潰す。

[3] [2] のボウルに牛乳、ヨーグルト、[1] のゼラチン、[3] の甘酒を入れてよく混ぜる。

[4] 器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

[5] 固まったら、木イチゴプリンムを飾って完成。



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

学校名 横手清陵学院 高等学校	学年 2 年
ふりがな かしお のあ	ふりがな
氏名およびグループ名 榎尾 乃亜	代表者名 (グループの場合)

作品名
甘酒クリーム の レズンパイ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

甘酒にさっぱりした甘さのレズンを合わせて甘酒特有の甘さを引き立たせました。
また、甘酒クリームを表面に塗り、甘酒の白さも生かしました。

材料名・分量 (作品 25 個あたりの分量)

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ (例) 味噌 大さじ 1 ・ <パイ生地> ・ 薄力粉 120g ・ 強力粉 80g ・ 水 60cc | <ul style="list-style-type: none"> ・ 塩 少々 ・ 無塩バター 15g ・ 無塩バター (折り込み用) 100g ・ 打ち粉 適量 | <ul style="list-style-type: none"> <甘酒クリーム> ・ 卵白 1個分 ・ 砂糖 30g ・ 薄力粉 10g ・ 甘酒 100cc ・ 牛乳 25cc | <ul style="list-style-type: none"> ・ セラチン 少量 |
|---|---|--|---|

作り方・コツなど

<パイ生地>

1. ボウルにバターを入れて、薄力粉と強力粉をふるい入れて、粉とバターをすり合わせる。
2. 全体的に混ぜたら 水を加えて、混ぜる。
3. 生地をひとまとめにし、切り込みを十字に入れて、ラップで包み冷蔵庫で 1時間 休ませる。
4. 台に打ち粉をし、めん棒で折り込み用のバターよりひとまわり大きく伸ばす。
5. 生地はバターをのせ、しっかり包む。
6. 打ち粉をし、めん棒で生地を 3倍くらいの長さに伸ばす。
7. 6を繰り返したら、ラップに包み、1時間 休ませる。
8. 6.7 を 2回 繰り返す。
9. 生地を 3mm くらいの厚さにして型抜く。
10. フォークで穴をあけてグラニュー糖をかける。
11. 210度で予熱したオーブンで、190度で 18~20分焼く。
12. 甘酒クリームを塗り、ドライフルーツをのせる。

<甘酒クリーム>

1. 耐熱容器に卵白と砂糖を入れてよく混ぜる。
2. 薄力粉を加え、よく混ぜる。
3. 40~50度に温めた牛乳を 2に少しづつ 加えながら混ぜる。
4. レンジで 1分加熱して混ぜる。
5. レンジで 30秒加熱して混ぜる。
6. お湯に溶かしたセラチンを加え、混ぜる。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に

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

学校名 横手清陵学院 高等学校	学年 2 年
ふりがな とさき ももね	ふりがな
氏名およびグループ名 佐々木 桃弥	代表者名 (グループの場合)

作品名

いぶりがっこフロランタン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

2種類の発酵食品を使ったところがポイントです。全国的にも有名な横手の特産物の「いぶりがっこ」と発酵バターをたっぷり使ったサクサクで濃厚な発酵フロランタンです。

材料名・分量 (作品10~12 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ <サツメ>
- ・ 発酵バター... 150g
- ・ 粉糖... 100g
- ・ 全卵... 50g (約1個分)
- ・ アーモンドフードル... 20g
- ・ 薄力粉... 220g
- ・ <ヌガー>
- ・ 上白糖... 60g
- ・ 発酵バター... 40g
- ・ 生クリーム(動物性)... 60g
- ・ はろみフ... 40g
- ・ アーモンドスライス... 110g
- ・ いぶりがっこ... 40g
- ・

作り方・コツなど

下準備

- ・ 発酵バター(150g)は室温において柔らかくする。・卵も溶いて室温におく。
- ・ 粉糖はふるう。・アーモンドフードルと薄力粉は合わせてふるう。・型にクッキングシートを敷く。
- 1 ホウルに発酵バターを入れ、柔らかくなるまで練る。粉糖を加えよく練り混ぜる。卵を3~4回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- 2 粉類を加え、さっくり混ぜる。まとまれば良い。型に合わせて5mm厚さに伸ばし、生地を型に入れ1時間冷蔵庫で冷やす。
- 3 ヒゲをし、170℃で20分焼く。
- 4 アーモンドスライスといぶりがっこを180℃で10分焼く。いぶりがっこは細かく切る。
- 5 小鍋に上白糖、発酵バター、生クリームと、はろみフを入れ中火にかけ、沸騰したら牛乳を入れ混ぜて熱い3:1のせ、まんべんなく広げる。180℃で25分焼く。
- 6 スライク状に熱いうちに切る。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙