

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

学校名 増田 高等学校	学年 3 年
ふりがな たかはし れな	ふりがな
氏名およびグループ名 高橋 玲奈	代表者名 (グループの場合)

作品名
みろりん=ケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
増田といったらりん=なので、たくさん入れてりんごのシャキシャキ感を味わえるようにしました。
小さい子からお年寄りまで食べやすい味にしてみました。

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ りんご 1 個
- ・ ホットケーキミックス 100g
- ・ (A) 無糖ヨーグルト 50g
- ・ (A) 卵 1 個
- ・ (A) 溶かしバター (無塩) 30g
- ・ (A) 砂糖 30g
- ・ みろ 20g

作り方・コツなど

- ① りんごは 1cm 幅の角切りにする。
- ② ボウルに (A) を入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
- ③ 全体が混ざったら、① を入れホットケーキミックスを入れたらゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
- ④ ③ にみろを入れ混ぜ合わせる。
- ⑤ 型にクッキングシートを敷き、④ を流し入れる。
天板に乗せて、180℃ のオーブンで 30 分焼く。
竹串を刺して生地がつかないければ完成。

※ オーブンを 180℃ で予熱しておく。
※ 型は 22 × 8 × 6 cm のパウンド型



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

学校名 秋田県立増田 高等学校	学年 3 年
ふりがな えぬえーつー	ふりがな すずき あみ
氏名およびグループ名 NA2	代表者名 (グループの場合) 鈴木 有海

作品名
しょうゆカラメルマラーカオ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・ 丸みを帯びていてフワフワとした食感
- ・ 幅広い年代に好まれるスイーツ

材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ 黒砂糖 50g	・ ドライフルーツ (りんご) 30g
・ 薄力粉 100g	・ (A) 牛乳 大さじ2	・ お湯 適量
・ ベーキングパウダー 小さじ2/3	・ (A) はちみつ 大さじ1	・ (B) 黒砂糖 ① 30g
・ 食品用重曹 小さじ2/3	・ (A) しょうゆ 小さじ1	・ (B) 水 ② 大さじ2
・ 卵 (Mサイズ) 3個	・ サラダ油 大さじ2	・ (B) しょうゆ ③ 小さじ2

作り方・コツなど

準備 蒸し器のお湯は沸騰させておき、蒸し器の蓋に布を巻いておく。

1. ボウルに卵を入れ溶きほぐし、黒砂糖を入れ泡立て器で混ぜる。もったいとしてきたら (A) を入れ混ぜ合わせる。
2. 粉類をふるいに入れ、ゴムベラで混ぜる。粉っぽさがなくなってきたら、サラダ油、半量のドライフルーツを入れ混ぜる
3. 型にしょうゆからめるを流し入れる。
4. 2が均一に混ざったら型に入れ、残りのドライフルーツを散らします。
5. 蒸し器のお湯が沸騰し、蒸気が上がったなら4を入れ、蓋をす。中火で30分。竹串を刺して生地がひたひたになれば火から下ろす
6. 粗熱がとれたら、型を外し、完成!

しょうゆカラメルソース

鍋に①、②を入れ、火にかけてカラメルっぽくとり、色がついたら火から外し③を入れよく混ぜる。あら熱をとる。

※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 秋田県立増田 高等学校	学年 3 年
ふりがな すずき りほ	ふりがな
氏名およびグループ名 鈴木 里歩	代表者名 (グループの場合)

作品名
桜

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
紫キャベツから取り出した色と、生姜のピンクが混ざり合い、かわいらしい色合いです。
増田の真人公園の桜を寒天の上に再現しました。

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 甘酢生姜 3g
- ・ 寒天パウダー 2g
- ・ 砂糖 大さじ 3
- ・ 紫キャベツ 3枚
- ・ 水 500 ml

作り方・コツなど

1. 生姜をみじん切りにする。
2. 紫キャベツをゆで、色をつける。(水に)
3. 色をつけた水に、寒天パウダーを入れ、ふ、とうさせ
ふ、とうしたら弱火にし、2分ゆでる。
4. ③に砂糖を入れる。
5. みじん切りにした生姜を入れ
冷蔵庫で1時間冷やしたら
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 増田 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 鈴木梨奈	代表者名 (グループの場合)

作品名
りんごジャムクッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 増田といえば「りんご」 増高といえば「りんご」といふこと増田の物産品のテーマにしました。
 りんごを増田のりんごの味に、コッとした時にまん中に密たっぶりアイスをりんごジャムを使って再現し生地には甘酒で甘さを加えました。旬じゃない時はこのりんごのクッキーで楽しむことができます。

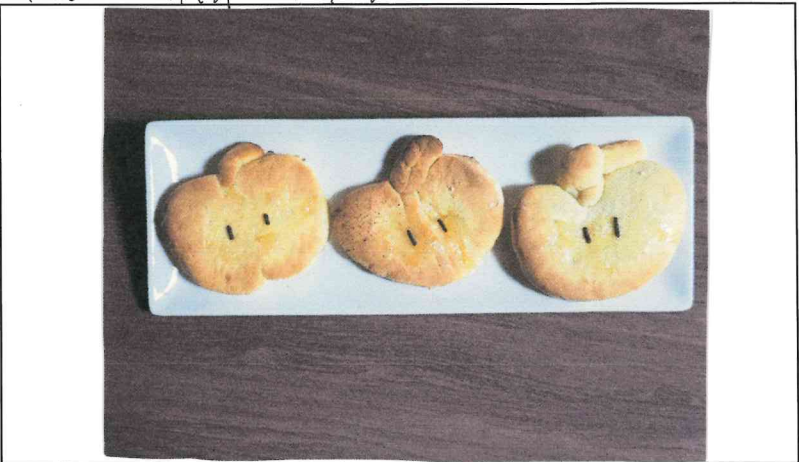
材料名・分量 (作品 3 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 薄力粉 100g
- ・ 無塩バター 50g
- ・ りんごジャム 大さじ 1.5
- ・ 粉糖 40g
- ・ チョコチップ 4~6本
- ・ 塩 ひとつまみ
- ・ 溶き卵 1/2個分

作り方・コツなど

※オーブンは170℃に予熱しておく。

1. ボウルに無塩バターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜ、粉糖を加えて混ぜる。
2. 溶き卵を2回に分けて加え、都度よく混ぜる。
3. 塩を加え、薄力粉を振るい入れゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
4. 生地を筒状にまとまりやすくし、377°に包み、冷蔵庫に30分寝かせる
5. 大きめに2、3個つくる (りんご型)
6. 強火を5分程度焼いたら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 秋田県立増田 高等学校	学年 3 年
ふりがな こほん	ふりがな かほ ゆい
氏名およびグループ名 Copain	代表者名 (グループの場合) 加藤 優依

作品名
桜カップケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

増田町の代表的な花である桜をイメージしてつくりました。カップケーキにすることで食べやすく若い年代の人でも発酵食品を使用したお菓子に親しみやすく興味を持ってもらえるように見た目に重点を置きました。また、味もシンプルなもので食べやすいようにしました。

材料名・分量 (作品 6 個あたりの分量)

- | | | |
|-------------------|-------------|--------------|
| ・ (例) 味噌 大さじ 1 | ・ サラダ油 50ml | ・ 醤油 3g |
| ・ ホットケーキミックス 150g | ・ 味噌 6g | ・ 着色料 (赤) 適量 |
| ・ 卵 1個 | ・ 水 10g | ・ |
| ・ 砂糖 45g | ・ 生クリーム 50g | ・ |
| ・ 牛乳 50ml | ・ 砂糖 15g | ・ |

作り方・コツなど

1. 味噌を水で溶かす。
2. ホットケーキミックス以外のカップケーキの材料と1を混ぜる。
3. 2にホットケーキミックスを入れて混ぜる。
4. カップには生地を入れて、180℃で予熱したオーブンで10〜15分ほど焼き、焼き上がったら粗熱を取る。
5. 生クリームに砂糖と醤油と着色料を入れて、泡立てる。
6. 絞り袋にクリームを入れる
7. カップケーキの粗熱が取れたら、クリームを桜の形になるように絞る。



※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 秋田県立増田 高等学校	学年 3年
ふりがな たかはし ももか	ふりがな
氏名およびグループ名 高橋 桃香	代表者名 (グループの場合)

作品名
りんごのマフィン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 横手産のりんごを使用しました。マフィンはみそを加えて甘塩、ほくし、とりとした食感に仕上げました。マフィンの中にも刻んだ“りんご”を加えて、さらに完成したマフィンの上に花型に形作ったユニポートを乗せました。甘さと程よい塩味を感じられるお菓子を作りました。

材料名・分量 (作品 1~2 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ 砂糖 40g	・
・ りんご 1/2	・ バター 40g	・
・ はちみつ 大さじ 1/2	・ 牛乳 100cc	・
・ ホットケーキミックス 100g	・ みそ 大さじ 1	・
・ 卵 1個	・	・

作り方・コツなど

- ① オーブンを180度にあたためる
- ② 溶かしたバター、卵、砂糖、牛乳、みそ、ホットケーキミックスの順番にボールに入れて混ぜる。(りんご in)
- ③ もったりしてきたらカッパに流し入れる。
- ④ 焼き時間 20分位から様子を見る。
- ⑤ 鍋に半月切りにしたりんごとお風呂くらいの水、はちみつを加え火にかける。
- ⑥ 弁当用カッパを使って花型の形を整える。
- ⑦ 焼き上がったマフィンの上に⑥を乗せて完成。



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな まつもと ひなた	ふりがな
氏名およびグループ名 松本 陽菜々	代表者名 (グループの場合)

作品名
塩麴ワッキーとりんご麴ジュース

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
普通のワッキーより形が小さく、四角い形をしている所がカワイイポイントです。
りんご麴ジュースと塩麴ワッキーを一緒に食べたり、飲んだりすると、とてもおいしいです!!

- 材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)
- ・ (例) 味噌 大さじ1
 - ・ 塩麴 大さじ 1/2
 - ・ 砂糖 大さじ1と小さじ1
 - ・ 牛乳 大さじ2
 - ・ 薄力粉 100g
 - ・ サラダ油 大さじ1

作り方・コツなど

- 塩麴を作る
ホットボトルに麴半分を入れ、水を少し加え、塩を大さじ1/2を加え、少し振り、ヨーグルトを作る容器に入れて1日寝かせました。(完成)
- 塩麴ワッキーを作る (2人分の材料)
1. 薄力粉100gと砂糖大さじ1と小さじ1を合わせてふるう。
牛乳大さじ2と塩麴をよく混ぜる
2. 油を入れて手ですり混ぜる
★目安は砂状
3. ①を加え、②と混ぜ合わせる
4. ラップに包んで、冷蔵庫で30分寝かせる
5. 天板にサラダ油をうすく敷き、オーブンを170度に予熱する
6. 少し小さめに作る
7. 170度で18~20分焼いて完成
- りんご麴ジュースを作る
りんごをホットボトルの大ききぐらいの容器に入れ、水と麴を加え、混ぜ合わせる。
ヨーグルトを作る容器に入れて、1日寝かせる。
(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 増田 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 三浦 千鶴	代表者名 (グループの場合)

作品名
ヨーグルトとリンゴでチーズケーキ風

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
色

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ レモン汁 小さじ 2	・
・ ヨーグルト 350g	・ 薄力粉 大さじ 2.5	・
・ 卵 2個	・ リンゴ 1/4	・
・ 砂糖 80g	・	・
・ 牛乳 50mL	・	・

作り方・コツなど

準備

- オーブを 170℃ に予熱
- リンゴをくだく (分からないくらいまで)

① ボウルに卵、砂糖を入れて、泡立て器でよく混ぜ、生クリーム、ヨーグルト、レモン汁、くだいたリンゴ、薄力粉を加えてよく混ぜる

② 型に①を入れて、170℃ オーブに 30 ~ 40 分焼く

③ 焼き色 かったら、一度取り出して、アルミホイルをかけ 160℃ オーブに 15 ~ 20 分焼く

④ 粗熱 取ったら、冷蔵庫で 2 時間冷やす

※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな たむら みづき	ふりがな
氏名およびグループ名 田村 海月	代表者名 (グループの場合)

作品名

いぶりチーズみそつぶあん & りんごみそ白あん

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

みそとあんを組み合わせることで甘さとしっとりさを同時に楽しめます。

また、色合いも、かわくなるように、あんを半分に分けたり、りんごを花の形に切り抜いたりしました。

材料名・分量 (作品 個あたりの分量)

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> (例) 味噌 大さじ 1 四十麴味噌 8g つぶあん 120g いぶりがっこ 1~2枚 クリームチーズ 45g | <ul style="list-style-type: none"> ラテスペーパー (生春巻き) 5枚 四十麴味噌 8g 白花豆 120g りんご 2/4 | <ul style="list-style-type: none"> ラテスペーパー (生春巻き) 5枚 |
|---|--|---|

作り方・コツなど

① いぶりチーズみそつぶあん

- ① 四十麴味噌とつぶあんを混ぜる
- ② いぶりがっこを1.2枚切りみじん切りする。
- ③ みじん切りした、いぶりがっことクリームチーズを混ぜ合わせる。
- ④ ラテスペーパーに水をふきかける
- ⑤ ラテスペーパーに①と③を丸めまん中へのせ、形を整えながら包む。

④ 耐熱容器に③で切ったりんごの皮をいれ、その上にいちよう切りにしたりんごをのせ、また上に皮をはさむように入れる。→赤色を出すため。
※色がでない場合、赤ワトンを使ってよい。

- ⑤ ④を電子レンジで10分あたためる。
- ⑥ ②の白あんりんごのみじん切りを入れ混ぜる

- ⑦ ラテスペーパーに水をふきかける。
- ⑧ ラテスペーパーに⑤で熱したりんごを型抜きし、まん中へのせる、その上に⑥の白あんを丸めてのせ、形を整えながら包む。

② りんごみそ白あん

- ① 白花豆をつぶし白あんにする。
→甘みがたりなかったら砂糖加える。
汁は入れない方がよい。
- ② ①と四十麴味噌を混ぜる。
- ③ りんごを半分使い、みじん切りといちよう切りに分ける。



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

学校名 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな たか へし るあ	ふりがな
氏名およびグループ名 高橋 琉愛	代表者名 (グループの場合)

作品名
しゅりゆンフオンケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
今、淡色パン流行っています！しゅりゆンフオンケーキで淡色パンを作りました！
生クリームやいちごをトッピングしてインスタ映えがします！

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ 牛乳 35mL	・
・ 薄力粉 50g	・ しゅりゆ 10mL	・
・ 卵黄 3コ	・	・
・ 卵白 3コ	・	・
・ サラダ油 35mL	・	・

作り方・コツなど

1. 180°で予熱
2. 卵白に砂糖を2、3回に分けて入れ
泡が立つまで泡立てる
△高速でも続けるとメレンゲが壊れちゃう
3. 卵黄にサラダ油を入れ白っぽくするまで
混ぜる
4. 3に牛乳としゅりゆを混ぜる
△低速でも2回混ぜる
5. 4にふるった薄力粉を入れ混ぜる
6. 2に5をゆすり入れ、メレンゲが
潰れにくいように混ぜる
7. 型に流して2、3回トントンして
160°で25～30分焼く
△竹串を刺してツルツル、ツギツギ
と27度くらいまで冷ます
8. 出来上がった型にそのまま
ひっくり返し粗熱をとる
9. 粗熱がとれたら室温に所を切り完成

ください。
(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 増田 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 荒井 春祐	代表者名 (グループの場合)

作品名
甘酒わらびもち〜醤油黒蜜を添えて〜

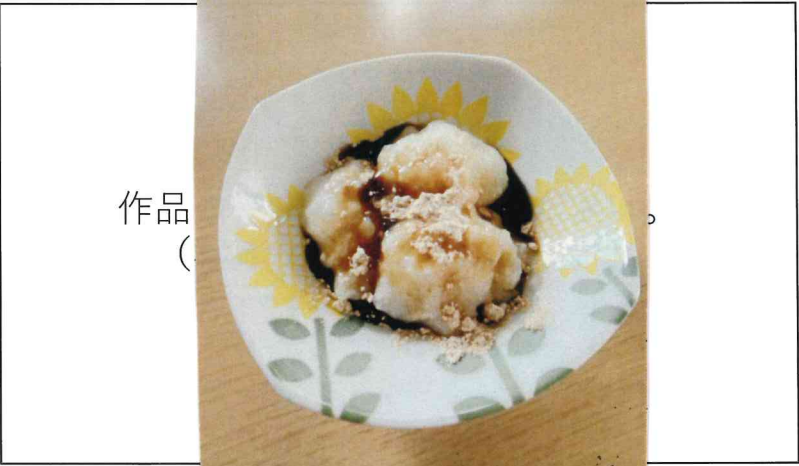
作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
甘酒を使ったもちに黒みつときな粉をかけて和風なスイーツを意識して作りました。
おいちゃん、おばあちゃんを対象としていますが、インスタ映え、するような作品に
しました。

材料名・分量 (作品 3 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ 水 100cc	・ 水飴 20g
・ 黒砂糖 120g	・ 白砂糖 100g	・ 醤油 小さじ2杯
・ 甘酒 125ml	・ 片栗粉 大さじ2杯	・ きな粉 適量
・	・	・
・	・	・

作り方・コツなど
〜黒みつの作り方〜
①材料を金鍋に入れ少し煮る。
②少し冷めたら完成!!

〜甘酒わらびもちの作り方〜
①金鍋に甘酒、片栗粉を入れ、泡立て器で常にかきまぜながら弱火にかける。
②とろみがついたら、さらに混ぜ、もちのような固さになったら、火を止め、バットにうつす。
③粗熱がとれたら、冷蔵庫で30〜1時間冷やす。
④容器から取り出し、ひと口にする。
⑤器に盛、てきな粉と黒みつをかけた
完成!!



作品 (

※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記入の上この用紙を添付して下さい。

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

学校名 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな いづみや たかよし	ふりがな
氏名およびグループ名 泉谷 隆由	代表者名 (グループの場合)

作品名
しょうゆホイップチョコラ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
チョコの中にしょうゆを使ったホイップを入れて、小さくして、ハート型にしがいっく作りしました。
また断面はかまぼくをイメージしました。

材料名・分量 (作品 10 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ ビターチョコ 100g
- ・ 牛乳 10mL
- ・ 生クリーム 200 mL
- ・ しょうゆ 小さじ $\frac{2}{3}$ 杯
- ・ ラム酒 少量
- ・ グラニュー糖 40g

作り方・コツなど

- ①チョコを湯せんでとく
- ②といたチョコに牛乳を混ぜる、固くなったS OK
- ③生クリームにしょうゆ、ラム酒、グラニュー糖を入れ、ツノが立つまで泡立てる
- ④②のチョコを型の側面に凹状に入れていく
- ⑤④に③をクリームしぼりに入れしぼり入れる
- ⑥⑤にさし②でふたを転ようにチョコをのせる
- ⑦冷蔵庫にチョコが固まるまで入れて完成



※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 × KAWAI (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな たん え りん	ふりがな
氏名およびグループ名 丹 笑 鈴	代表者名 (グループの場合)

作品名
甘酒プリン

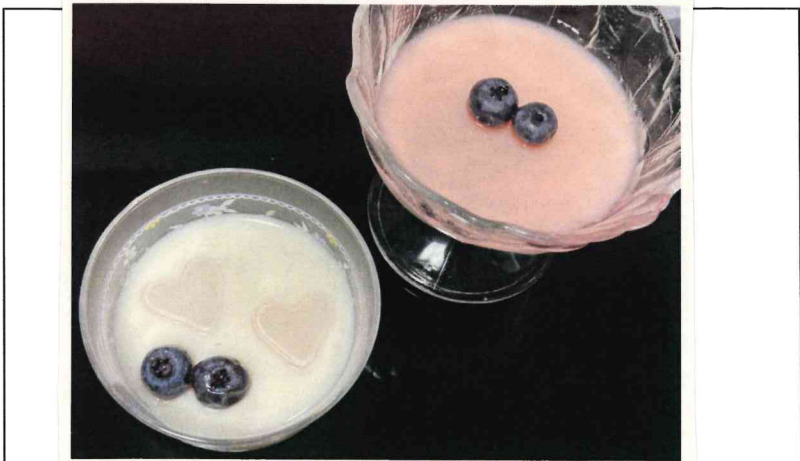
作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 1台の型にいちごのゼリーを型どりでハートにしてみました。プリンとゼリーの
 2層にしてみました。かき混ぜました。

材料名・分量 (作品 3 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 甘酒 120mL
- ・ 牛乳 160mL
- ・ ゼラチン 5g
- ・ 水 20mL
- ・ いちごゼリー
- ・ ブルーベリー お好み
- ・
- ・
- ・
- ・

作り方・コツなど

1. ゼラチンを水でふやかす
2. 甘酒と牛乳をレンジで60℃にする
3. 2とゼラチンを混ぜる
4. 冷蔵庫で冷やす
5. トッピング



※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 増田 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 谷藤 優莉	代表者名 (グループの場合)

作品名
甘酒 フォリン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 缶詰に バナナ のせ、かわいくな形には
 ほうろく のせました

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 甘酒 200 cc
- ・ 牛乳 100 cc
- ・ 砂糖 大さじ 2
- ・ 粉ゼラチン 5g
- ・ 水 大さじ 2
- ・ ほうろく
- ・ バナナ
- ・
- ・

作り方・コツなど

1. ボウルに水を入れ、粉ゼラチンをふり入れてふやかす
2. 鍋に甘酒、牛乳、砂糖を入れて混ぜる
中火で熱し、混ぜながら鍋の底が動くまでとじてくるまであたためる
3. 火をとめ、1のゼラチンを加えて溶かすように混ぜる
4. 容器にフォリン液を等分に流し入れ、粗熱する
2時間以上冷め可



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな さとう さきか	ふりがな
氏名およびグループ名 佐藤 咲花	代表者名 (グループの場合)

作品名
くるみの味噌団子

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・もちが丸くてかわいい
- ・高齢が好まそうなり味

材料名・分量 (作品 10 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ 赤だし用味噌 70g	・ 揚げ油 小さじ 1
・ 団子の粉 200g	・ みりん 大さじ 1	・ 水 70cc
・ 牛乳 280cc	・ 三温糖 大さじ 3	・ 竹串 10本
・ サラダ油 適宜	・ 酒 小さじ 2	・
・ くるみ 30g	・ 卵黄 1個分	・

作り方・コツなど

1. くるみを焦がさないように、フライパンで炒めた後すり鉢又はハンドミキサーなどでする。残りの材料を順番に鍋に入れ弱火にかき混ぜる。沸騰したら火を止め、すたくるみを入れる。
2. 耐熱ボウルに団子の粉を入れ、50℃程度に温めた牛乳を加えながら、なめらかになるまで混ぜる。ラップをして 500W のレンジで 2分加熱し、木べらでよく混ぜる工程を3回繰り返してコシのあるもち状にする
3. 2を布に包み、2〜3分間布ごとよく揉み、粗熱をとる。
4. サラダ油をうすく塗った台に3をのせて4等分し、手に水をつけてながら転がして直径3cm位にのばす。
5. 4を2cmの厚さに切り分け、あらかじめ水をつけておいた串に4個ずつさす。
5に1のたねをぬり、グリルかオーブトースターで味噌だれに焼き目がつかまで2〜3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 秋田県立増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな おほほ リコ	ふりがな
氏名およびグループ名 小原 莉子	代表者名 (グループの場合)

作品名
しょうゆクッキー


作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
甘じょほのクッキーです。一口サイズなので食べやすいです。
顔の人はしょうほの代好ミなのでおすすめです!

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ バター 60g
- ・ 砂糖 20g
- ・ 牛乳 100ml
- ・ しょうゆ 100ml
- ・ 薄力粉 70g

作り方・コツなど

- ・ 混ぜる時はまんべんなく混ぜる。
- ・ クッキーの型をとる時に手にくっついてしまうので薄力粉を使ってなるべく手にくっつかないようにする。



作品

※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 秋田県立増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな たかひろ ささ	ふりがな
氏名およびグループ名 高橋 紗来	代表者名 (グループの場合)

作品名
はちみつしょうゆクッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

見た目はシンプルにして、食べると口にながら甘いおほさをひき立たせたところ。

材料名・分量 (作品 20 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 無塩バター 75g
- ・ 砂糖 45g
- ・ はちみつ 7g
- ・ しょうゆ 18g
- ・ 薄力粉 150g
- ・
- ・
- ・
- ・

作り方・コツなど

1. バターと砂糖を白っぽくなるまで混ぜる
2. はちみつ、しょうゆを加えて混ぜ、薄力粉を加える
3. ラップに広げ、1時間ほど冷蔵庫で寝かせる
4. 好きな形にしたら 170℃で予熱したオーブンで17分焼く

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 秋田県立増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな あきやま はつし	ふりがな
氏名およびグループ名 秋山 葉月	代表者名 (グループの場合)

作品名 塩麴クッキー

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・甘じょっぱくて食べやすい
- ・クッキーの形がカワイイ

材料名・分量 (作品 _____ 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 薄力粉 100g
- ・ 砂糖 40g
- ・ 無塩バター 50g
- ・ 塩麴 15g

作り方・コツなど

- ① バターと砂糖を加えて泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜる
- ② 塩麴を加えてよく混ぜる
- ③ 薄力粉を加えてゴムベラですくって混ぜる
- ④ ひとまとまりにし2ラップにくるみ冷蔵庫で30分休ませる
- ⑤ 生地をめん棒で4mmくらいに伸ばす
- ⑥ 型をハートや星型に切りぬいてかわいくする
- ⑦ 180℃のオーブンで焼き



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな すけい ことけい	ふりがな
氏名およびグループ名 菅 琴美	代表者名 (グループの場合)

作品名

いちご甘酒プリン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・かくし味にハチミツと適量かける。
- ・いろいろな果物でつくれるところ。

材料名・分量 (作品 3 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 豆乳 200cc
- ・ セラチン 小さじ 2
- ・ いちごジャム 適量
- ・ 甘酒 200cc
- ・ ハチミツ 適量
- ・
- ・
- ・
- ・
- ・

作り方・コツなど

1. 鍋にセラチンと豆乳を入れて中火でしっかりと混ぜ混ぜする。
中心にふわっと沸騰したら火を止める。
2. 粗熱がとれたら、甘酒を入れてカッパで冷やす。
3. 冷蔵庫で1時間冷やす。
4. 最後に、いちごジャムと入れたら完成。



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな たかほしあきな	ふりがな
氏名およびグループ名 高橋 明菜	代表者名 (グループの場合)

作品名
ホットケーキ & ナッツ菓子

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
カワイイポイントは見た目です。お菓子を帯びているか、色も優しい感じなので、若い人にも人気だと思えます。また、作り方が簡単なので、いろんなイキ方でデコレーションを楽しむことができるとおもいます。

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
- ・ 砂糖 6g
- ・ マーガリン 6g
- ・ 卵 1個
- ・ みそ 小さじ2
- ・ 片栗粉 大さじ4
- ・ ビーナッツ 45g

作り方・コツなど

1. 小さめの袋にビーナッツをいれたく。
2. みそ、ビーナッツ、砂糖、マーガリン、卵、ホットケーキミックス、片栗粉を入れる。
生地が柔らかいようなら
手で握るように混ぜる。
3. 出来た生地をコロコロと棒状に成形してラップで包み、
約20分冷凍庫で休ませる。
4. 切った生地をクッキングシートに並べ約4分間焼く。
5. デコレーション
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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな なかざわ あやね	ふりがな
氏名およびグループ名 中澤 彩音	代表者名 (グループの場合)

作品名 甘酒りんご寒天

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

甘酒の白とりんごジュースのオレンジの2層に分かれているところが「カワイイ」Pointです。見た目では分かりにくいですが半分のところにみかんが入っているので食べていてあきることがないと思います。ゼリーのようにカップに入れてあるので食べやすいです。

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 甘酒 200 cc
- ・ りんごジュース 200 cc
- ・ 粉寒天 4g
- ・ みかん 適量

作り方・コツなど

鍋にりんごジュース、甘酒を入れて、中火で熱し、沸騰したら弱火にして混ぜながら1分加熱する。
(りんごジュースと甘酒は別々につくる)

↓
火から粗熱をとる
↓
器に甘酒を入れて20分冷やす
↓
甘酒の上のみかんとりんごジュースを入れて30分冷やす
↓
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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな かまた ゆきみ	ふりがな
氏名およびグループ名 釜田 優希美	代表者名 (グループの場合)

作品名
優しい甘みの甘酒カップケーキ ～りんごジャム添え～

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
見た目がベーキングパウダーのおかげでふわふわしています。トッピングをつけてもつけなくてもおいしいです。冷めてもまたたくして食べてもおいしく召し上がれます。ちよとシニおやつに合っています。サイズを小さくすれば、持ち運んですぐ食べられます。増高産のりんごを使ったジャムはカップケーキとも相性が良いです。

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
- ・ ベーキングパウダー 小さじ 1
- ・ 甘酒 100g
- ・ 卵 1個
- ・ 砂糖 30g
- ・ サラダ油 30g
- ・ <りんごジャム>
- ・ りんご (皮つき) 100g
- ・ 砂糖 30g
- ・ レモン汁 小さじ 1

作り方・コツなど

1. ボウルに卵を割り入れる。
2. 砂糖を加えながら、ふんわりするまで泡立てる。
3. 甘酒を加えてさらによく混ぜる。
4. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れる。
5. カップ 8分目まで生地を入れる。
6. 180℃に予熱しておいたオーブンで 20分ほど焼く。空っぽの状態で申までしっかり焼けているか確認して下さい。
7. やすたら網の上に出し、冷ます。

<りんごジャム>
鍋にりんご(細かく切っておく)、砂糖、レモン汁を入れ、火をかけ、煮つめる。



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな さとう くるみ	ふりがな
氏名およびグループ名 佐藤 くるみ	代表者名 (グループの場合)

作品名
バグ- 醤油 7リ-4 の マカロン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 今回は白いですが、着色料を使えばカラフルになり、カワイイと思います。
 マカロンの表面にフワリト可能なので特産品のアピールもできます。
 醤油のおかげで7リ-4にコクがあり、入っていることの意外性もあります。

材料名・分量 (作品約20個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ バグ- 110g	} ☆
・ ア-モンドパウダー 70g	・ 上白糖 60g	
・ 卵白 卵3個分	・ 醤油 小さじ2杯	
・ グラニュー糖 140g	○ ... 生地	
	☆ ... バグ-7リ-4	

作り方・コツなど

- 卵白にグラニュー糖を分け入れながら、メレンゲを作る。
(持ち上げて落ちないくらい)
- ア-モンドパウダーをメレンゲに分け入れ、さっくりと切るようにゴムベラで混ぜる。
- クッキーシート上に絞り、生地同士で少し時間をおく。
- 予熱は180℃
- 180℃ 2分 → 200℃ 1分 → 130℃ 16分の順に焼く (開けず)
- 焼いた後も開けずに5〜10分おいておく
- 固まっていたら完成

☆1. バグ-を少し湯煎して上白糖を入れ、クリーム状にする。
 2. 醤油を全体になじむように入れ、混ぜる。
 3. 生地の上には絞り、生地同士ではさむ

マカロン完成!!



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな <small>すがわら み お</small>	ふりがな
氏名およびグループ名 菅原 光桜	代表者名 (グループの場合)

作品名 甘酒のチーズケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 この甘酒のチーズケーキのかわいいポイントとしていちごと生クリームでデコレーションをしたところです。甘酒がチーズケーキの甘さを引き出してとても美味しくなっています。また甘酒だと物足りない感じがしたのでヨーグルトと横手市で有名な三十麴みそをくわえてみました。

材料名・分量 (作品 3 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ 小麦粉 大さじ 1	・
・ クリームチーズ 200g	・ いちご 3個	・
・ 甘酒 200cc	・ 生クリーム てきとう	・
・ 卵 2個	・ 三十麴みそ 10cc	・
・ ヨーグルト 50g	・	・

作り方・コツなど

- ① クリームチーズをやわらかくし甘酒を加えて混ぜる。
- ② 卵を割って入れヨーグルトを入れる。みそを加えてよく混ぜる。
- ③ ふる、た小麦粉を加えて混ぜる。
- ④ 180℃のオーブンで25分焼く。
- ⑤ いちごと生クリームをのせて完成。



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな はらた ひな	ふりがな
氏名およびグループ名 原田 陽菜	代表者名 (グループの場合)

作品名
おしょうゆカステラ


作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
材料を混ぜて炊飯機に入れるだけなので、すぐ簡単に調理することができます。中身のスポンジがフワフワで、きれいな丸でかわいくできあがります。中にナッツやドライフルーツなどで好きなアレンジできるシンポルな味わいです。

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ ホットケーキミックス(HM) 200g
- ・ 卵 2個
- ・ 牛乳 大さじ1
- ・ 卵黄 大さじ1
- ・ しょう油 大さじ1
- ・ 油 大さじ1

作り方・コツなど

- ① 材料を準備する。
- ② HMのポリ袋を開け、空気入れて振る。
- ③ ボウルに卵をわり入れ、かるく泡立てる。
- ④ 牛乳、卵黄、しょう油を加え、ざっくり混ぜる。
- ⑤ HMと油を加えざっくり混ぜる。
- ⑥ 炊飯機に流し入れて焼く。



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな わたなべ みゆ	ふりがな
氏名およびグループ名 渡部 未侑	代表者名 (グループの場合)

作品名
甘さ控えめ リんご香る麴蒸レパン ～りんごジャム添え～

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・麴を使っているから栄養素が豊富で体によく、ふっくらとしたフォルムがかawaii
- ・蒸レパンにりんごジュレを入れ、りんごジャムと一緒に食べることでりんごが有名な増田を感じられる

材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ ホットケーキミックス 80g
- ・ コーンスターチ 50g
- ・ サラダ油 大さじ1
- ・ 卵 1個
- ・ 砂糖 大さじ1
- ・ りんごジュレ 20g
- ・ 甘麴 50g
- ・
- ・
- ・ りんご(皮つき) 100g
- ・ 砂糖 30g
- ・ レモン汁 大さじ1
- ・
- ・

作り方・コツなど

- ① ボウルに甘麴とりんごジュレと砂糖を入れ、混ぜる
- ② ①に卵とサラダ油を入れてよく混ぜる
- ③ ②にホットケーキミックスとコーンスターチを混ぜる
- ④ カップに $\frac{1}{4}$ くらい③を入れて底を叩き空気を抜く
- ⑤ 耐熱皿に④を1つおけて600Wのレンジで60秒加熱する
- ⑥ りんごジャムを添えて完成

りんごジャム
りんご(皮つき)
砂糖
レモン汁
を 鍋に入れ
火にかけて煮つめる



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな うら た ち ひろ	ふりがな
氏名およびグループ名 浦田 千聖	代表者名 (グループの場合)

作品名
甘酒 フォリン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

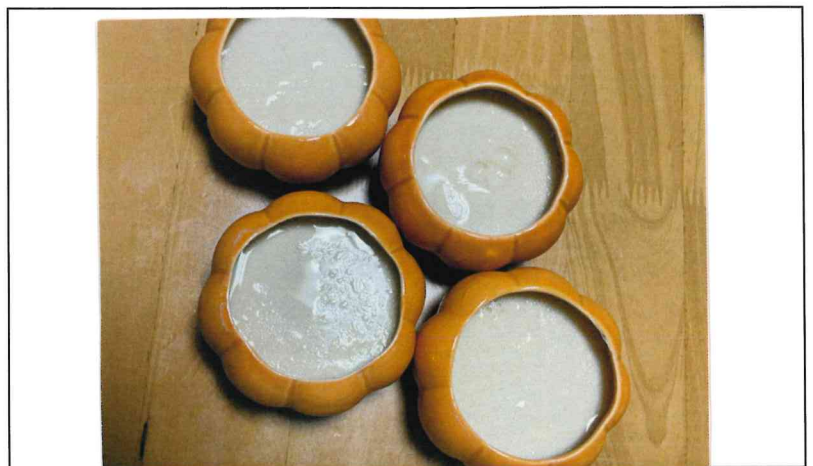
- 甘酒だけだと甘すぎると思ったので牛乳を入れてさっぱりとした味付けにしたこと。
- 甘いのが甘酒が苦手な人でも食べやすくしたこと。

材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 豆乳 200ml
- ・ 甘酒 200ml
- ・ 蜂蜜 大さじ1
- ・ 牛乳 50ml
- ・ セラチン 10g
- ・
- ・
- ・
- ・

作り方・コツなど

- ① 鍋に豆乳, 甘酒, 蜂蜜を入れて沸騰しない程度に温める。
- ② セラチンを少量のお湯に溶かして①に入れる。
- ③ 牛乳を①に入れる。
- ④ 容器に入れて冷蔵庫で固める。



※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな たかほし らな	ふりがな
氏名およびグループ名 高橋 羅愛	代表者名 (グループの場合)

作品名
いちごソースと甘酒プリン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
甘酒プリンはしゃべりしていていちごソースはしゃべりしていたのでとても良い組み合わせです。作るのにも楽しかったし、いちごソースだけじゃなくても色々なフルーツを入れてアレンジしても絶対おいしいと思います。

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 甘酒 150ml
- ・ 牛乳 150ml
- ・ ゼラチン 5g
- ・ 苺 6個
- ・ はちみつ 大さじ1
- ・ レモン汁 小さじ1/2
- ・
- ・
- ・

作り方・コツなど

- ① 小鍋に甘酒、牛乳を入れて温める。
- ② ① にゼラチンを振り入れてよく混ぜながら煮溶かす。
- ③ 熱いうちに容器に注ぎ入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷せしめた。
- ④ いちごを縦にスライスし、はちみつとレモン汁を混ぜ合わせ電子レンジ(500w)で1分ほど加熱する。
- ⑤ スプーンなどでいちごを潰しながら全体を混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷ます。
- ⑥ ③ が固まったら④のソースをかけ、半分に切ったいちごと、あればミントの葉を飾る。



※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 増田 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 藤原 亜唯羅	代表者名 (グループの場合)

作品名
みたらしプリン


作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 プリンの洋とみたらしの和を組み合わせることによって甘じょっぱい味になっていること。
 プリンはただだけでなくキャラメルソースにも、しょう油を入れたこと。

材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ バニラエッセンス 適量
・ しょう油 24g	・ <u>キャラメルソース用</u> ↓
・ さとう 18g	・ 水 35g
・ 卵 1個	・ さとう 24g
・ 牛乳 170cc	・ しょう油 18g

作り方・コツなど

- ① キャラメルソースを作っておく。
水とさとうとしょう油を中火の火にかき混ぜる。
あめ色になったらプリン用の容器の底に入れる。
- ② 牛乳にさとうを入れレンジで温める。
※牛乳は40度くらいにする。
- ③ ボウルに卵を入れ泡立てないように混ぜる。
- ④ ②と③とバニラエッセンスを入れて混ぜる。
- ⑤ キャラメルソースを入れておいた容器に卵液を入れる。型の半分くらいの高さまで水を入れたなべに入れる。
- ⑥ なべにふたをして強火で加熱する。
おやがびらうしたら火をすぐに止めて冷めるまで待つ。
- ⑦ 固まったら冷蔵庫で少し冷やす。
- ⑧ 完成!!!



作品 (い。)

※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 増田 高等学校	学年 2 年
ふりがな たかはし みはる	ふりがな
氏名およびグループ名 高橋 美春	代表者名 (グループの場合)

作品名
くるみと白みその三色だんご

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 食紅を使う時に淡い色にして「カワイイ」を意識しました。
 くるみは皆瀬産のものを使用しました。

材料名・分量 (作品 9 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 白玉粉 100g
- ・ くるみ 30g
- ・ 白みそ 大さじ $\frac{2}{3}$
- ・ 砂糖 大さじ4
- ・ 水 90cc
- ・ 食紅 少々

作り方・コツなど

<あん>

- ① くるみを粒が無くなるまですりばちでする
- ② ①の入ったすりばちに白みそを入れて混ぜる
- ③ ①、②の入ったすりばちに石臼糖を入れて混ぜる。
- ④ あんを9コにまとめる。

<白玉>

- ① 白玉を水に入れて平べったくした時に割れない程度まで柔らかくする。
- ② それぞれ3等分にしてさらに、3等分したものを赤・黄・白で各色3つつわける。
- ③ 色を付ける。
- ④ <あん>を③にそれぞれ包む
- ⑤ 沸騰した湯に④を入れる。
- ⑥ 白玉が浮いて打ちあき玉じゃくしですくい、水にさらす。



※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 増田 高等学校	学年 / 年
ふりがな	ふりがな
氏名およびグループ名 増田 クッキングクラブ	代表者名 (グループの場合) 由利 来輝

作品名
甘酒 スコーン と 味噌キャラメルソース

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- スコーンに甘酒が入っている、丸くてかわいいスコーン
- キャラメルソースに味噌が入っている。

材料名・分量 (作品 15 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ 味噌 100g	・ グラニュー糖 適量
・ ホットケーキミックス 400g	・ 砂糖 100g	・ 生クリーム 適量
・ 生クリーム 適量	・ おりん 45g	・ 水 適量
・ 板チョコ 適量	・ 出し汁 30g	・
・ 甘酒 適量	・ 炒りごま 大さじ1	・

作り方・コツなど

(スコーン)

- ・ ホットケーキミックス・生クリーム・甘酒で作った生地
- に刻んだ板チョコを入れ、180°に予熱したオーブンで9分程度焼く。

(キャラメル)

- ・ 味噌・砂糖・おりん・出し汁・炒りごまで作った味噌ソースと、グラニュー糖・生クリーム
- 水で作ったキャラメルソースを、
- キャラメルソース9 味噌ソース1の割合で混ぜる。



※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 増田 高等学校	学年 1 年
ふりがな えぬえいゆい	ふりがな おおにゆ なつき
氏名およびグループ名 NAY	代表者名 (グループの場合) 大庭葉津生

作品名

甘酒の糰子

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

蒸気に良い!

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 糰子粉
- ・ 甘酒
- ・ 砂糖
- ・ 水

作り方・コツなど

- 1. 甘酒を120ccに入れてお湯をぬる。
- ↓
- 2. お湯をかき混ぜる。お湯をぬる。糰子粉を入れて、お湯をかき混ぜる。
- ↓
- 3. 90ccを入れて、お湯をぬる。お湯をぬる。
- ↓
- 4. お湯をぬる。お湯をぬる!!

～24～

見るとお湯がぬる。お湯をぬる。



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

学校名 増田 高等学校	学年 年
ふりがな	ふりがな よほごわや ぶうた
氏名およびグループ名 増田 cook	代表者名 (グループの場合) 米沢谷 豪太

作品名 トースト ミソバター

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
・バターを使用しています。

材料名・分量 (作品 _____ 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 味噌 適量
- ・ バター 適量
- ・ フライパン 数枚

作り方・コツなど

- 1 フライパンをあたためます。
- 2 暖めたフライパンにバターをのせてときます。
- 3 溶けたバターにパンをのせます。(ミミを抜いて)
- 4 数分したら完成です。



※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 増田 高等学校	学年 1 年
ふりがな たけだ ふうこう	ふりがな ささき れいじ
氏名およびグループ名 糸内豆フレンズ	代表者名 (グループの場合) 佐又木 零慈

作品名
糸内豆せんべい

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
糸内豆がコロコロしているところ。

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 糸内豆の $\frac{1}{2}$ パック
- ・ 糸内豆のせんべい
- ・ しょうゆ

作り方・コツなど

- ・ せんべいに糸内豆をバランスよく均等におく
- ・ 弱火でじっくり火を通す
- ・ こけむりで風みをとる
- ・ 愛を込める

※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。