

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

学校名 羽後 高等学校	学年 3 年
ふりがな さとう かな	ふりがな さとう かな
氏名およびグループ名 佐藤 花菜	代表者名 (グループの場合) 佐藤 花菜

作品名
みそドラ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
猫がどら焼きにほさまれているところ

材料名・分量 (作品 5 個あたりの分量)

<ul style="list-style-type: none"> ・ (例) 味噌 大さじ 1 ・ 薄力粉 90g ・ 粉末緑茶 5g ・ ベーキングパウダー 5g ・ たまご 1個 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 砂糖 30g ・ みりん 12g ・ 牛乳 100cc ・ あんこ 100g ・ みそ 20g 	<ul style="list-style-type: none"> ・ かりご子 (白) 5g ・ ねりご子 (白) 5g ・ 白玉粉 60g ・ チョコレート ねりご子用 ・ さとう 10g
--	---	--

作り方・コツなど

- 薄力粉、ベーキングパウダー、粉末緑茶をボウルに入れて泡立て器でよく混ぜる
- 別のボウルにたまご、砂糖、みりんを入れて混ぜる。混ぜたら牛乳を入れて混ぜる
- 混ぜたら1を加えて混ぜる
- 中火で温めてから弱火にして生地を高い位置から流し入れる。真ん中から回すようにして少し生地を伸ばす
- 表面にぷつと穴が空いたら勢い良く裏返し、1分火焼いたら取り出す
- Aの材料を鍋に入れて混ぜながら火にかけてみる。少し煮詰まった感じになったら火を止めて冷ましておく
- 白玉粉とさとうに水を入れ、身たぶくらしで水を入れてこねる
- クッキングシートの上になこのかたどりにした白玉を置いて、ゆでる。ゆでたら氷水に入れてクッキングシートをとる
- ねこにとかれたチョコレートでかおをかく
- あんこを白玉ねこをきしめてほさまでかんせい!



※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 羽後 高等学校	学年 3 年
ふりがな みやはる たいと	ふりがな みやはる たいと
氏名およびグループ名 宮原 大翔	代表者名 (グループの場合) 宮原 大翔

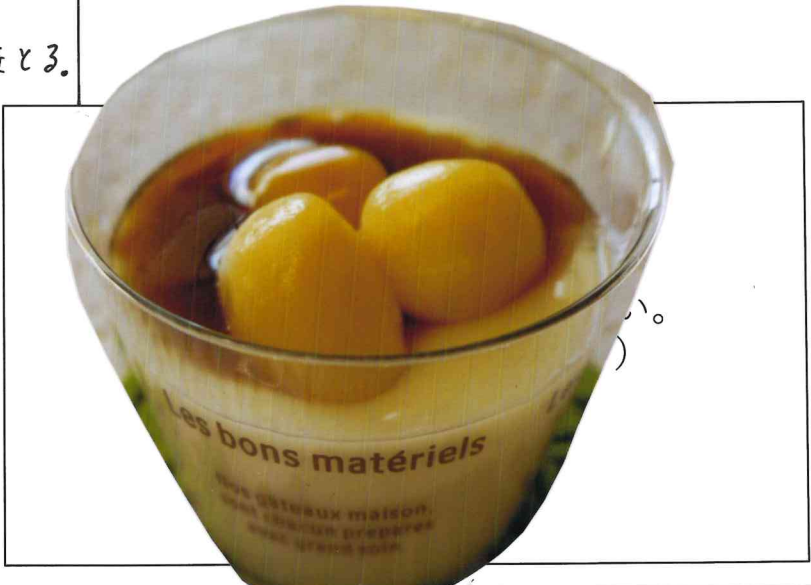
作品名 お月見甘酒プリン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
白玉を黄色にすることで月を表し、甘酒を使うことで雪国をイメージしました。

- 材料名・分量 (作品 2 個あたりの分量)
- ・ (例) 味噌 大さじ1
 - ・ 甘酒 200cc
 - ・ 牛乳 100cc
 - ・ アガー 8g
 - ・ 石砂糖 大さじ2
 - ・ 水 大さじ2
 - ・ おろししょうが
 - ・ 白玉粉 20g
 - ・ マンゴージャム(果肉なし) 20g
 - ・ しょうゆ 大さじ1/2
 - ・ 水 25cc
 - ・ 石砂糖 大さじ1
 - ・ 片栗粉 適量
 - ・ 水 適量

- 作り方・コツなど
1. ボウルに氷と水を入れておく
 2. 鍋に甘酒、牛乳、石砂糖、おろししょうがを入れ、中火で熱し、混ぜながら鍋の縁がふつふつとしてくるまであたためる。
 3. 火をつけたまま、アガーを溶かすように混ぜる
 4. 容器に3を流し入れ、粗熱をとる。冷蔵庫に入れて2時間冷やす。
 5. 白玉粉にマンゴージャムを加え、耳たぶくらいの固さになるまでよく練る。
 6. 好みの大きさに丸め、沸騰した鍋に白玉を投入し、浮いてきたら30秒程度加熱する。
 7. 茹でた水にとり、ザルに移す

8. <みたらしたれを作る>
鍋に水、石砂糖、しょうゆを入れて火にかけ、水溶き片栗粉を作り、鍋に入れてとろみをつける
9. 4が固まった上、上に団子をおせ、たれをかける。



※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 羽後 高等学校	学年 3 年
ふりがな さ さ き りょうた	ふりがな さ さ き りょうた
氏名およびグループ名 佐々木 涼太	代表者名 (グループの場合) 佐々木 涼太

作品名 甘7ori

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
7oriの上に果物を入れてる所

材料名・分量 (作品 1 / 1 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ 豆乳 100ml
- ・ 牛乳 50ml
- ・ 甘酒 50ml
- ・ 粉ゼラチン 10g
- ・ 水 大さじ2
- ・ みかん 5個
- ・ いちご 3個
- ・ 白玉 30g
- ・ ブルーベリージャム 1個

作り方・コツなど

1. 鍋に甘酒、豆乳、牛乳を入れ中火にかけその後粉ゼラチンを入れる。
2. ふわふわしたら火を止め、カップに入れ冷凍庫に入れてきます。
3. 固まったら、みかん、いちごを乗せて完成
4. 白玉粉 30gをボウルに入れ水を入れてブルーベリージャムも入れる
5. 白玉をまんまるの形にしてお湯に入れ浮かんできたら冷やして盛りつける。



※記入欄不足の場合は、任意の用紙に記

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

学校名 羽後 高等学校	学年 3 年
ふりがな さとろ あやか	ふりがな さとろ あやか
氏名およびグループ名 佐藤 彩花	代表者名 (グループの場合) 佐藤 彩花

作品名 あまみそ秋田犬

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 ・ 甘ざけの蒸しパンで秋田犬のモフモフさを表している
 ・ ワッキーにチョコペニで顔を書く

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 2g
- ・ 片栗粉 3g
- ・ 無塩バター 15g
- ・ 砂糖 11g
- ・ 卵黄 3分の1
- ・ みそ 3g
- ・ 甘ざけ 60ml
- ・ ベーキングパウダー 小さじ1
- ・ 米粉 100g

作り方・コツなど

くワッキーの作り方

- ① 無塩バターは常温にし、ボウルに無塩バターを入れ、柔らかくなるまでまぜる。2回に分けてその度まぜ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 卵黄、みそを加えて混ぜる
- ③ 薄力粉、片栗粉をふるって、ゴムベラで切るように混ぜ、ひとまこめにする。②を袋に入れて、冷蔵庫で1時間ねかせる。170℃に予熱したオーブンで20分焼く

丸の型でぬく

く甘ざけ蒸しパン

- ① 米粉、ベーキングパウダーは混ぜて、ふるいにかけておく
- ② ①と甘酒を合わせてまったりませる
- ③ ②を蒸し器に並べ強火で13～15分蒸す。
- ④ ワッキーが焼けたら、蒸しパンの上にワッキーをおき、犬の顔を書く



※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 羽後 高等学校	学年 3 年
ふりがな おおの まさき	ふりがな
氏名およびグループ名 大野 雅貴	代表者名 (グループの場合)

作品名 麴と糸内豆のしっとりパウンドケーキ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
米粉、砂糖、抹茶を使って見た目を良くしました

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量) (パウンド型 1個分)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 無塩バター 80g
- ・ 砂糖 70g
- ・ 卵 80g
- ・ 甘酒 70g (液体)
- ・ 麴 50g
- ・ 糸内豆 30g (大粒)
- ・ 薄力粉 50g
- ・ アーモンドポードル 50g
- ・ ベーキングパウダー 5g
- ・ 醤油 大さじ 1
- ・ 水 (糸内豆がひたひたになるくらい)
- ・ 米粉、砂糖
- ・ 抹茶

作り方・コツなど

- ・ オーブンを170度に予熱する
- ・ 金型に水と醤油と糸内豆を入れ、おぼろげに気がなくなってきたまで弱火で火にかける (火をとめた後、数分おいておき、水切りをする)
- ・ 無塩バターは常温に戻す
- ・ ボールで無塩バターをほぐし、砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる
- ・ 全卵、甘酒、麴を7回に分けてしっかり混ぜたらから入る
- ・ 薄力粉、アーモンドポードル、ベーキングパウダー、糸内豆を加え、ゴムベラでセカるように混ぜる
- ・ 型に流して平らにする
- ・ 170度のオーブンで糸内豆が焼く
- ・ 型から出した後、米粉、砂糖をふるう (抹茶)



※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 秋田県立羽後 高等学校	学年 3年
ふりがな	ふりがな たかはし すみな
氏名およびグループ名 きゃろっとまと	代表者名 (グループの場合) 高橋 澄奈

作品名
Me so love carrot ♡

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
味噌とチョコチップを使うことで、どの世代でも食べやすく愛される味付けにしました。
にんじんで色鮮やかに見た目もかわいく持ち帰りやすいカップケーキ風にしました。

材料名・分量 (作品 _____ 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 無塩バター 25g
- ・ 麴 大さじ 2
- ・ 砂糖 20g
- ・ 小麦粉 50g
- ・ ベーキングパウダー 11g^{1/2}
- ・ 甘酒 適量
- ・
- ・
- ・

作り方・コツなど ※オーブンを180℃に予熱しておく。

1. 麴を甘酒にひたし、やわらかくする。
2. 無塩バターをやわらかくし、砂糖と麴を加える。
3. 2に小麦粉、ベーキングパウダーを加え、練りたけむりにさくさくと混ぜ合わせる。
4. 生地をラップにくるみ、冷凍庫で休ませる。
5. 生地を四角に伸ばし、三角形にカットする。
6. 180度のオーブンで20〜30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 羽後 高等学校	学年 3 年
ふりがな	ふりがな たかほし みな
氏名およびグループ名 きゃろんとまと	代表者名 (グループの場合) 高橋 澄奈

作品名
 Me so love carrot ♡

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
 味噌とチョコチップを使うことで、どの世代でも食べやすく、愛される味付けにしました。りんじんで色鮮やかに見た目もかわいく持ち帰りやすいカップケーキ風にしました。

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
- ・ ベーキングパウダー 4g
- ・ 卵 1個
- ・ ハチミツ 大さじ1
- ・ 砂糖 25g
- ・ 味噌 大さじ 1/2
- ・ 人参 50g
- ・ サラダ油 50g
- ・ チョコチップ 適量

作り方・コツなど

1. 人参の皮をむき、すりおろす。
2. ボールに卵と砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
3. サラダ油を入れ、乳化させる。
4. ハチミツ・味噌・人参を入れよく混ぜる。
5. 薄力粉とベーキングパウダーを一緒にふるって入れる。
6. トトロと滑らかな生地になるまでよく混ぜる。
7. 生地をカップに流し込み、チョコチップを入れ、中火～強火で15分前後蒸して完成☆

作品の完成写真を貼付ください。
 (写真サイズは自由です。)

※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。