

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

学校名 国学館 高等学校	学年 2 年
ふりがな	ふりがな よしだ たいせい
氏名およびグループ名 ことや・たいせい	代表者名 (グループの場合) 吉田 大成

作品名 <sup>あん</sup> "餡" べいいいな 3色ドラ焼き

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・ 色とりどり
- ・ 甘酒を使っている

材料名・分量 (作品          個あたりの分量)

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ (例) 味噌 大さじ 1</li> <li>・ 小麦粉(薄力粉)</li> <li>・ 食紅</li> <li>・ 甘酒</li> <li>・ 卵</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ いぶりがっこ</li> <li>・ あんこ</li> <li>・ 桜白あん</li> <li>・ 白あんと抹茶の粉</li> <li>・ 砂糖</li> </ul>	<p>} 中の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重曹</li> <li>・ はちみつ</li> <li>・ みりん</li> <li>・</li> <li>・</li> </ul>
---	---	---

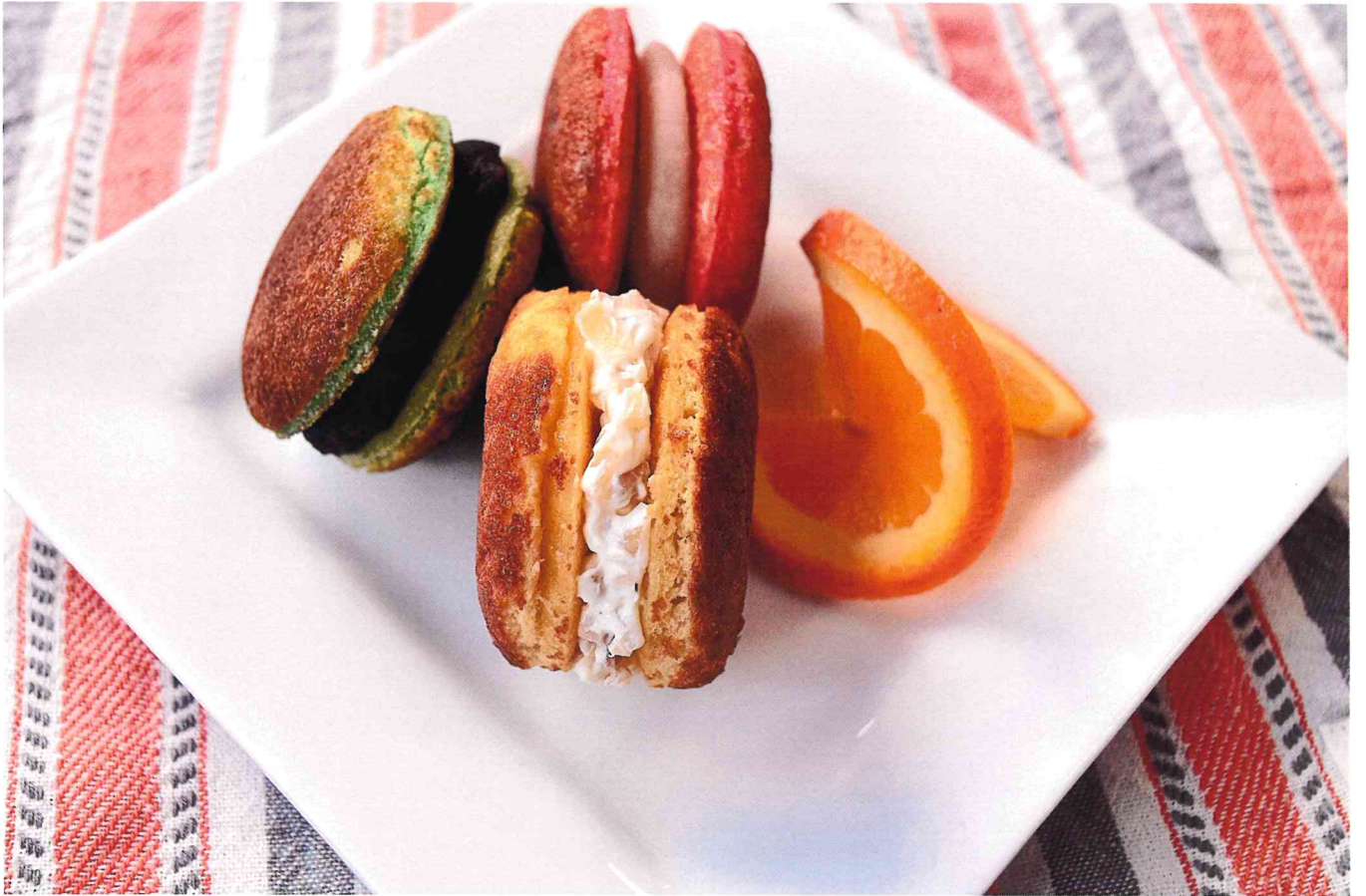
作り方・コツなど

- ① フライパンを温める → 弱火
- ② 砂糖が入ったボールに重曹を入れる → はちみつを入れる → 卵を入れ かき混ぜる
- ③ 甘酒を少しずつ加えて混ぜる
- ④ ふるっておいた薄力粉を②に入れる → かるく混ぜる  
生地完成

① スプーン1杯を中心にとらす → 表面がつつぶつぶしてきたら、色を確認して裏返す、→ 表面にすこしシケめがっいたら完成

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。



餡べいいな三色ドラ焼き

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

学校名 国学館 高等学校	学年 2 年
ふりがな いた がき み さき	ふりがな
氏名およびグループ名 板垣美咲	代表者名 (グループの場合)

作品名  
めんこい甘酒マドレーヌセット

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
りんご、ココア、抹茶 それぞれのマドレーヌに甘酒が入っています。  
アイシングを付け、それぞれの生地と映えるダイスをトッピングしました。

材料名・分量 (作品 12 個あたりの分量) <りんご>

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ ④ベーキングパウダー ... 小さじ 1/4	・ <sup>アイシング</sup> 粉糖 ... 50g
・ バター ... 55g	・ 甘酒 (あめうじ甘酒) ... 20g	・ 水 ... 小さじ 1~
・ 卵 ... 1個	・ りんご (やたか) ... 1/3個	・
・ 砂糖 ... 35g	・	・ ヒースタチオダイス ... 適量
・ ④薄力粉 ... 50g	・	・

作り方・コツなど

<下準備>

1. シェル型に室温にもどしてやわらかくしたバター(分量外)を指で(あればペーパーで)塗る。
2. 薄力粉もしくは強力粉(分量外)を茶こしでふり、型を逆さまにして余分な粉を落として冷蔵庫に入れておく。
3. オーブンは180℃に予熱しておく。

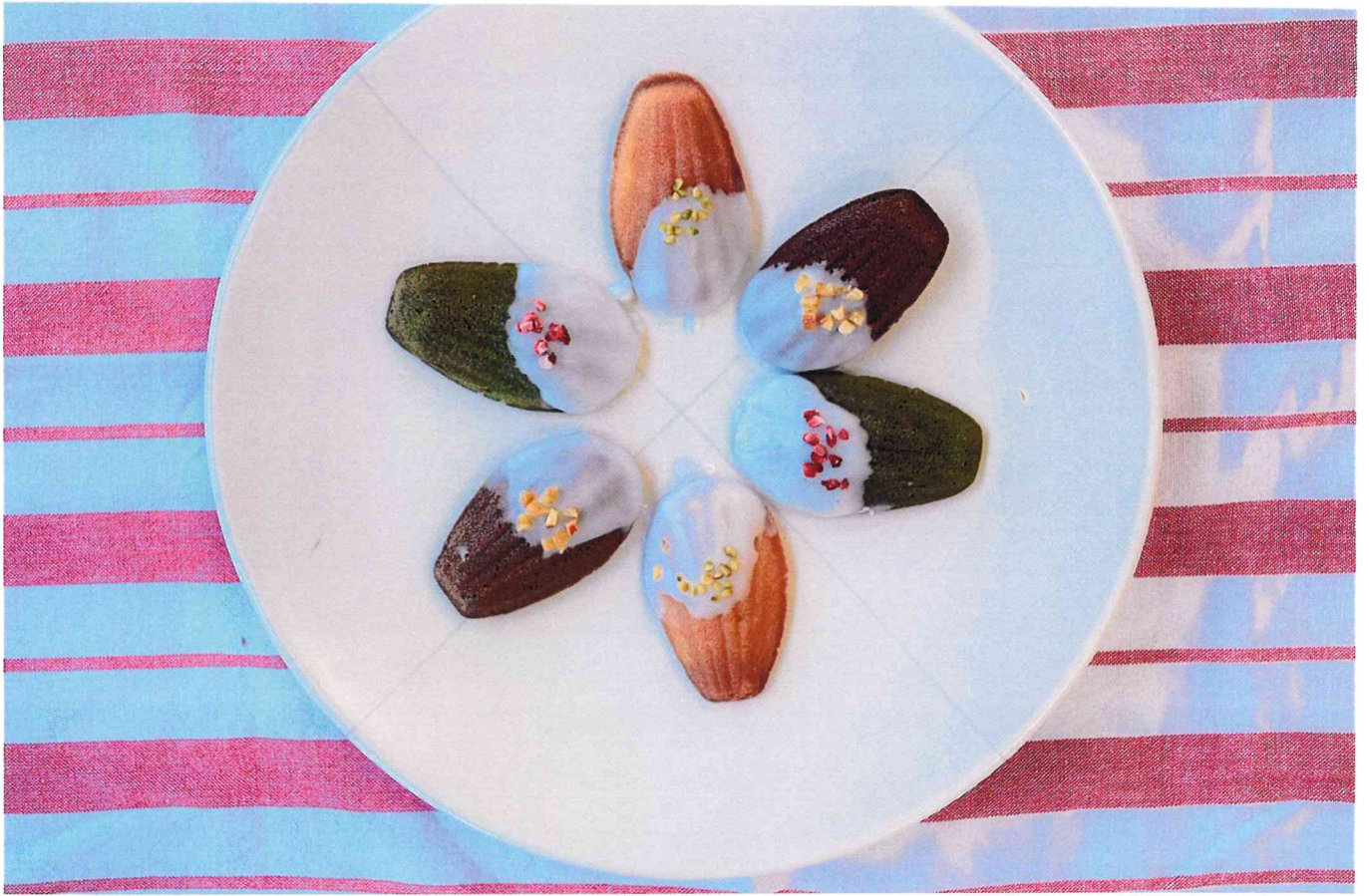
<作り方>

1. ④の粉類を合わせてふるう。
2. 溶かしバターを作る。バター55gを鍋に入れ、中火にかける。沸いた泡が次第に落ち着いてアクアクとこまかくなったら火からおろす。
3. ボウルに卵1個を割り入れ、泡立て器でほぐす。砂糖35gを加え、泡立て器でボウルの底をこするように直線的に混ぜる。(表面に白っぽい泡が出てきたらOK!)
4. 1の粉類を加え、泡立て器で円を描くように混ぜる。  
ここに甘酒を加えて混ぜる。
5. 2の溶かしバターを少しずつ加えながら混ぜる。
6. 混ぜたら小さく切ったりんごを加えて、ゴムベラですくりに混ぜる。  
(できれば2時間ほど冷蔵庫で休ませるときめの細かい生地に仕上がる)
7. 用意した型12個分に等分に流し入れる。
8. 180℃に予熱したオーブンに入れ、全体がこんがりときつね色になるまで10~13分焼く。焼き上がったらずぐに型からはずし紙の上で冷ます。
9. アイシングをマドレーヌの上部に余料めト付け、その上からヒースタチオダイスをふりかける。

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。

# めんこい甘酒マドレーヌセット



## <ココア>

### 材料

- ・バター ... 55g
- ・卵 ... 1個
- ・砂糖 ... 35g
- ・◎薄力粉 ... 45g
- ・◎ココア ... 5g
- ・◎ベーキングパウダー ... 小さじ 1/4
- ・甘酒(あめうじ甘酒) ... 20g
- ・オレンジタイス ... 適量

### アイシング

- ・粉砂糖 ... 50g
- ・水 ... 小さじ1~

### 作り方

りんごと同様

## <抹茶>

### 材料

- ・バター ... 55g
- ・卵 ... 1個
- ・砂糖 ... 35g
- ・◎薄力粉 ... 45g
- ・◎抹茶 ... 5g
- ・◎ベーキングパウダー ... 小さじ 1/4
- ・甘酒(あめうじ甘酒) ... 20g
- ・フリーズドライストロベリー ... 適量

### アイシング

- ・粉砂糖 ... 50g
- ・水 ... 小さじ1~

### 作り方

りんごと同様

# 《めんこい甘酒マドレーヌセット》

## リンゴ入り甘酒マドレーヌ

小さく切った横手産のリンゴと甘酒入り。トッピングにピスタチオダイスで彩りをプラス。



## ココア味甘酒マドレーヌ

ココア味で甘酒が入っている。トッピングにオレンジダイスで彩りをプラス。



## 抹茶味甘酒マドレーヌ

抹茶味で甘酒が入っている。トッピングにフリーズドライストロベリーで彩りをプラス。



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

学校名 五 学 館 高等学校	学年 2 年
ふりがな ゆい と みう	ふりがな かとう ゆい
氏名およびグループ名 結 と 美雨	代表者名 (グループの場合) 加藤 結

作品名  
しょうゆと糸肉豆の秋田だマカロン

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
横手のおはよう糸肉豆を使ったクリームを秋田だ型のマカロンにはさめました。

材料名・分量 (作品 3 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ 無塩バター 50g	・ おはよう糸肉豆 適量
・ グラニュー糖 30g	・ 卵黄 1個	・ 上新粉 1/2カップ
・ 粉砂糖 30g	・ グラニュー糖 10g	・
・ 米粉 30g	・ 水 小さじ1	・
・ 卵白 1個	・ しょうゆ 小さじ1/2	・

作り方・コツなど <マカロンの作り方>

- ① ボウルに卵白、グラニュー糖を入れ、角が立つまで混ぜる。
- ② Xリンガに米粉砂糖、米粉をふるいかけから入れる。
- ③ Xリンガの泡を潰さず、おろし器で混ぜ合わせる。
- ④ ③をマカロン型に流しこむ。
- ⑤ 生地を流して器を叩く時、11ボウルにトドコロを落としていたら絞り袋に入れる。
- ⑥ 生地が乾燥したら、180℃に予熱したオーブンで2分半、150℃のオーブンで13分焼く。

<クリーム<クレームの作り方>

- ① ボウルに卵黄を入れて、泡が立ってきたら混ぜる。
- ② フライパンに水とグラニュー糖を入れて火にかき、トドコロを溶かす。
- ③ トドコロを卵黄で混ぜて、ボウルに流しこみ、泡が立ってきたら混ぜる。
- ④ バターを流しこみ、泡が立ってきたら混ぜる。
- ⑤ 最後にしょうゆを加えて混ぜる。
- ⑥ ⑥の生地をマカロンに流しこみ、その上に乾燥糸肉豆を乗せたら、クリームを流しこみ、マカロンを完成させる。

<乾燥糸肉豆の作り方>

- ① 糸肉豆を軽く洗う。
- ② 上新粉の入ったボウルに①の糸肉豆を入れ、ボウルをゆき、糸肉豆に上新粉をまぶす。
- ③ オーブンシートの上に②の糸肉豆をゆき、重ねたら、おろし器で130℃で30分乾燥させる。
- ④ 余分な上新粉をふるい落とす。

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。



しょうゆと糸内豆の秋田犬マカロン

学校名 <b>国学館</b> 高等学校	学年 <b>2</b> 年
ふりがな <b>ゆまとみらい</b>	ふりがな <b>ささきみらい</b>
氏名およびグループ名 <b>ゆまとみらい</b>	代表者名 (グループの場合) <b>伊木みらい</b>

作品名 **苺ゼリー**

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
 横手で有名な「苺」をイメージして、紫色のエディブルフラワーを取り入れ、「カワイイ」を創り出しました。また、栄養価が高く、免疫力を高める効果のある甘酒を使用することで、心も身体も元気になるようなスイーツに仕上げました。

材料名・分量 (作品 1 個あたりの分量)	【甘酒ムース】
・ (例) 味噌 大さじ 1 ・ 【白ワインゼリー】 ・ 白ワイン 150g エディブルフラワー ・ 水 150g 苺 ・ はちみつ 30g ・ レモン汁 大1 ・ 粉ゼラチン 5g	・ 甘酒 (氣になるあまさけ) 250g ・ 生クリーム 100g ・ 粉ゼラチン 5g ・ 水 50g

作り方・コツなど  
 (白ワインゼリー)  
 ① ゼラチン以外の材料を鍋に入れ泡だて器で混ぜる。  
 ② 沸騰直前で火を止め、ゼラチンを加えて泡だて器で混ぜる。  
 ③ 粗熱をとる。  
 ④ 右図のように丸型にエディブルフラワーの花びらを花に見えるように並べる。  
 ⑤ ③を型に4分の2量流し込む。  
 ⑥ ⑤に細かく切った苺を入れる。  
 ⑦ 冷やし固める



(ブドウ寒天)  
 ⑧ 鍋に粉寒天とブドウジュース200gをよこ混ぜ沸騰させる。  
 ⑨ 2~3分待つ。  
 ⑩ 火を止めて残りのジュースを入れよこ混ぜる。  
 ⑪ 粗熱をとる。  
 ⑫ ⑥が固まった⑨を丸型の4分の2量流し込む。  
 (⑨はまた②使用の2分の1残り2割で) ⑬ ⑫を冷やし固める。

(甘酒ムース)  
 ⑬ 鍋に甘酒を入れ中火にかき沸騰直前で止める。  
 ⑭ ⑬に冷やした生クリームを加え混ぜる。⑬が沸騰したら生クリームも沸騰する。  
 ⑮ 大きなボウルに冷水を入れ⑭のボウルを入れ冷やし固め生クリームを入れ混ぜる。  
 ⑯ とろみが出るまで⑬の型に4分の1量加え、冷やし固める。  
 ⑰ ⑬が残り1/3ブドウ寒天を4分の1量流し込み、冷やし固める。

作品の完成写真を貼付ください。  
 (写真サイズは自由です。)

→ 型から取り出し完成!





苺桜ケーキ

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

学校名 <b>国学館</b> 高等学校	学年 <b>3</b> 年
ふりがな <b>あはら あい</b>	ふりがな
氏名およびグループ名 <b>相原 亜衣</b>	代表者名 (グループの場合)

作品名  
**いもが いっパイ**

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
**横手のみそを使って、相性の良いさつまいもとクリームチーズの入ったクリームをパイ生地に絞り出し、かわいくしました。**

材料名・分量 (作品 4 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ1
- ・ さつまいも 100g
- ・ クリームチーズ 20g
- ・ 味噌 小1
- ・ はちみつ 大1
- ・ バター 10g
- ・ 生クリーム 大1
- ・ 卵黄 1コ
- ・ パイシート 2枚
- ・ 黒ごま 少々

作り方・コツなど

- ① さつまいもをよく洗い、皮をむき輪切りにします。→水にさらし、軽く水気を切る。
- ② 鍋にさつまいもがかぶるくらいの水を入れ、火にかける。(10分)
- ③ ボウルに入れ、熱いうちに①と一緒にフォークなどでつぶす。→和える。→絞り出し袋に入れる。
- ④ パイシートを円形にかたどったのに三つ編みにしたものを上に乗せる。
- ⑤ 絞り出し、上に黒ごま、ハケで卵黄をぬる。
- ⑥ 200℃に予熱しておいたオーブンに入れ、13~15分焼く。

作品の完成写真を貼付ください。  
(写真サイズは自由です。)

しもがいのパイ





蒸しみそ饅頭の甘酒クリーム







甘酒のパウンドケーキ

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

学校名 国学館 高等学校	学年 3 年
ふりがな えんどう せいか	ふりがな
氏名およびグループ名 遠藤 星香	代表者名 (グループの場合)

## 作品名

大きなさくらんぼ大福

## 作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・ 中のあんこを、麴と合わせました。
- ・ 大福がさくらんぼみたいにいると思ったので、19にみたてたワッキをつけて大きいさくらんぼをイキミました。

## 材料名・分量 (作品 6~8 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	・ 食紅 (赤)	適量	・ 薄力粉	30g	} さくらんぼ 19に みたてた ワッキ
・ もち粉 50g	・		・ バター	12g	
・ 石砂糖 80g	・ 白あん	240g	・ 砂糖	10g	
・ さくらんぼの果汁 100g	・ 麴	適量	・ 卵	2/4コ	
・ コーンスターチ 適量	・		・ 食紅 (緑)	適量	

## 作り方・コツなど

### 求肥

- ① もち粉にさくらんぼの果汁を加えたまができなように混ぜる。  
↳ さくらんぼをミキサーにかける。
- ② ラッパをして電子レンジで2分加熱する。→ 混ぜる。  
→ 1分レンジにかけて混ぜる。(くり返す)
- ③ 半透明になって艶が出たらコーンスターチを掬った上に取り出す。
- ④ しっかりさまして 6~8等分する。

### 麴白あん

- ① 白あんに麴を練りこむ。  
→ 30g 6~8等分する。

### 19のワッキ ※バター室温 ※80℃で蒸らす

- ① 泡立て器でバターを白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 砂糖 → 卵の順に加えて混ぜる。
- ③ 小麦粉と食紅を入れ、ゴムベラで混ぜる。
- ④ ラッパに包んで冷蔵庫で30分。
- ⑤ さくらんぼの19みたくに細くする。
- ⑥ (80℃で) 5~10分 (ようすをみながら)

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。



大きなさくらんぼ大福



学校名 <b>国学館</b> 高等学校	学年 <b>3</b> 年
ふりがな <b>せいとう せい</b>	ふりがな
氏名およびグループ名 <b>齊藤 星</b>	代表者名 (グループの場合)

作品名 **2色発酵ドラ**

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
 ・ **2色で可愛い** ・ **いちごが入っていて可愛い**

材料名・分量 (作品        個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ <b>砂糖 70g</b>	・ <b>白あん 180g</b>
・ <b>白玉粉 50g</b>	・ <b>はちみつ 小さじ1</b>	・ <b>グラニュー糖 120g</b>
・ <b>薄力粉 40g</b>	・ <b>甘酒 (粉末)</b>	・ <b>白みそ 20g</b>
・ <b>B.P 小さじ3/4</b>	・ <b>いちご</b>	・ <b>あんこ 180g</b>
・ <b>牛乳 大さじ3</b>		

作り方・コツなど

① **白玉粉 → 牛乳** を入れて練る ② **卵** に **きび糖** と **はちみつ** を入れ混ぜ

②に①を入れ **薄力粉** を入れて混ぜる。 **(生地)**

① **フライパンの温度均一にする。弱火で焼く**

① **白あん** に **グラニュー糖** と **白みそ** を入れて火にかける。  
 (固さに合わせて、水溶き片栗粉を入れる) **(白みそあん)**

① **あんこ** に **甘酒 (粉末)** を入れませる **(甘酒あん)**

作品の完成写真を貼付ください。  
 (写真サイズは自由です。)



2色発酵ドレー

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

学校名 <b>国学館</b> 高等学校	学年 <b>2</b> 年
ふりがな <b>かまだ ひろ ぶぐ か が しん い ち ろ う</b>	ふりがな <b>かまだ ひろ ぶぐ</b>
氏名およびグループ名 <b>鎌田博嗣 加賀真一郎</b>	代表者名 (グループの場合) <b>鎌田博嗣</b>

作品名 **抹茶, 小豆の Steam Bread**

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント  
**発酵食品で腸活強化 × 片手で持って手軽に食べられる**

材料名・分量 (作品        個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ 1	☆ 抹茶パウダー 大2	・ 小豆 60g
☆ おからパウダー 60g	* 卵 2個	・ オリーブオイル 20cc
☆ ピーナッツ粉 20g	* 水 120cc	* レモン汁 小1
☆ 砂糖 大2	* 豆乳ヨーグルト 100cc	☆ ベーキングパウダー 6g
☆ ラカント 大2	* 酒麴 大2	・

作り方・コツなど

- ① ボールに☆の粉類を入れ混ぜ合わせる。
- ② ボールに\*類を入れ混ぜ合わせる。  
→ ①と小豆・オリーブオイルを入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- ③ 耐熱容器に入れ、蒸気が上がった蒸し器で30分くらい蒸す。

作品の完成写真を貼付ください。  
(写真サイズは自由です。)

抹茶、小豆のSteam Bread



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

学校名 国学館 高等学校	学年 2 年
ふりがな ありき みさと ・ たかはし みゆう	ふりがな ありき みさと
氏名およびグループ名 新木 美聖 ・ 高橋 美優	代表者名 (グループの場合) 新木 美聖

作品名  
和宝石 (わほうせき)

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- ・ レモンゼリーとまちぢみせゼリーを一緒に食べることで、丁度よく味がさわやか。
- ・ ゼリーを氷に当てることで、爽やかなため、カワイイ見える。

材料名・分量 (作品 20 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1 ・ 伊勢ウ切りレモン用 1個 ・ まいも 大さじ 2~3
- ・ ゼラチン ① 75~80g ② 50~60g ・ 白みそ 大さじ 4 ・ コシメ 大さじ 3
- ・ 砂糖 ① 600g ② 大さじ 5 ・ みりん 大さじ 3
- ・ 水 ① 1580ml ② 大さじ 10~20 ・ 酒 大さじ 2
- ・ 市販のレモン汁 360ml ・ 水 大さじ 5

作り方・コツなど

① レモンゼリー

1. 水にゼラチンをふやかす。(1580ml)
2. 1を氷にかけ、煮溶かす。
3. ゼラチンが溶けたら、砂糖を加える。
4. レモン汁を加える。
5. 伊勢ウ切りレモンを型に入れる。
6. ゼリー部分を型に入れ、冷やして完成!

② まちぢみせゼリー

1. 白みそにまちぢみと砂糖を混ぜる。
2. 水・酒・みりんを加えて、溶かすように混ぜる。
3. 裏ごしをして、2の液のタレを取り、→ コシメを加える。
4. ゼラチン 50~60g を水 大さじ 10~20 に入れ、煮溶かす。
5. ゼラチンを3の液に様子を見ながら加える。
6. レモンゼリーの型か、かたま、たし、流し込んで冷やして、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。

和宝石

