

学校名 金足農業 高等学校	学年 3 年
ふりがな しょうじ ほんね	ふりがな
氏名およびグループ名 庄司 初音	代表者名 (グループの場合)

作品名
お餅っ子 秋田 スイートポテト 胡桃味噌噌 グリーンチーズ入り

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
かまくらのようにまるめた手のひらサイズのスイートポテトで、中には秋田のいぶりがっことグリーンチーズをあわせものと、みそ味噌をあわせてそのまゝに。味噌といぶりがっこの発酵食品を使用し、スイートポテトにみそあま酒を入れて、見た目は小さく黄いスイートポテトに見え、カワイイと思えるようにした。

材料名・分量 (作品 20 個あたりの分量)

- ・ (例) 味噌 大さじ 1
- ・ 胡桃 15g
- ・ グリーンチーズ 15g
- ・ いぶりがっこ 5g
- ・ 砂糖 小 2
- ・ すまいる 530g
- ・ あま酒 大 2
- ・ 卵黄 17分
- ・ 卵黄 (塗る用) 1/2
- ・ 味噌 小 2
- ・ かりん 小 1
- ・ 黒ごま 適量

作り方・コツなど

- (スイートポテト)
1. すまいるの皮を剥き 1cm 幅の輪切りにし 5 分間水につける。
 2. 水を切りぬれは拭き乾かす (にんじろラップをビニールで約 6~7 分)
 3. 柔らかくしたら、マキナーで 7 割ほど熱いうちにバターを入れてゴムバウで混ぜる
 4. 卵黄とあま酒を入れて混ぜる
 5. ホーロー皿に 70℃ ぐらいを敷く
 6. グリーンチーズと味噌、胡桃を 2 層にのせるように、7 割ほどに成形する
 7. 整えながら並べる。
 8. 卵黄をぬり、黒ごまをかいたる。
 9. 170℃ に予熱したホーローに 約 15 分入れる。
 10. 完成!!
- (胡桃味噌噌 グリーンチーズ)
1. 丸径 3mm~4mm 幅に切る
 2. フライパンに入れ、中火で 2~3 分、からいッ、かりんを加え、煮立てたら、火をとめる。
 3. 砂糖、味噌を加えて混ぜる
 4. いぶりがっこ (細かく刻み)
 5. いぶりがっことグリーンチーズを混ぜ、2 層にし、胡桃味噌と、混ぜる。
- (スイートポテト) の 6 番で使用!!



※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 大曲農業 高等学校	学年 1 年
ふりがな おおまがりのうぎょうこうこうかていぶ	ふりがな いまなか ののか
氏名およびグループ名 大曲農業高校 家庭部	代表者名 (グループの場合) 今仲 野乃佳

作品名
いぶりがっこまんじゅう いぶりん

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント

- 着色料を使わずに、にんじんそのものの色で生地の色付けしたところ
- いぶりがっここの食感を残したところ

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 120g
- ・ ベーキングパウダー 4g
- ・ グラニュー糖 40g
- ・ 水 20ml
- ・ にんじんペースト (山内になんじん) 30g
- ・ こしあん 85g
- ・ クリームチーズ 80g
- ・ いぶりがっこ 150g
- ・ 白ごま 適量

作り方・コツなど

生地

1. にんじんをゆでる。(指でつぶせるくらいに)
にんじんを裏ごしし、ペースト状にする。(30g必要)
2. 砂糖に水とにんじんペーストを加えよく混ぜる。
3. 2に薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れる。
4. 切るようにさっくりと混ぜ、粉気がなくなったら混ぜるのをやめる。
5. 生地を30分休ませる。
6. 生地に粉をまぶし、細長くのばす。
7. 10等分し、直径5cm弱に広げる。
8. クリームチーズあんは40gずつ、
あんこは25gずつ入れる。
丸めたら上に白ごまをのせる。
9. おまんじゅうに霧を吹きかける。
10. 強火で水が沸騰するまで加熱し、
蒸気が出たら、強火で5分、中火で5分
蒸す。

あん

- ・ あんこ&いぶりがっこ
こしあん 85gと、きざんだいぶりがっこ30g
を混ぜる。
- ・ クリームチーズ&いぶりがっこ
クリームチーズ 80gときざんだいぶりがっこ 120g
を混ぜる。



ださい。

※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 秋田県立 角館 高等学校	学年 3 年
ふりがな ふじ みね たつき	ふりがな
氏名およびグループ名 藤 峰 太輝	代表者名 (グループの場合)

作品名 甘酒ギモーウ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
3つの味、3つの色で作り、もちもち・ふわふわな食感が楽しい甘酒ギモーウです。

材料名・分量 (作品 個あたりの分量)

・ (例) 味噌 大さじ1	・ コーンスターチ 10g	・ グラニュー糖 大さじ2	・ 水 50g	・ 水あめ 50g
・ レモン 2個	・ 粉ゼラチン 10g	・ 甘酒 大さじ2	・ 粉ゼラチン 10g	・ レモン汁 大さじ2
・ 砂糖 100g	・ 水 50g	・ 卵白 1個	・ ラズベリー 70g	・ 卵白 1個
・ 水あめ 50g	・ 卵白 1個	・ グラニュー糖 大さじ4	・ 甘酒 30g	・ 粉ゼラチン 10g
・ 甘酒 50g	・ 抹茶パウダー 大さじ2	・ コーンスターチ 10g	・ グラニュー糖 100g	・ 水 50g

作り方・コツなど

レモン

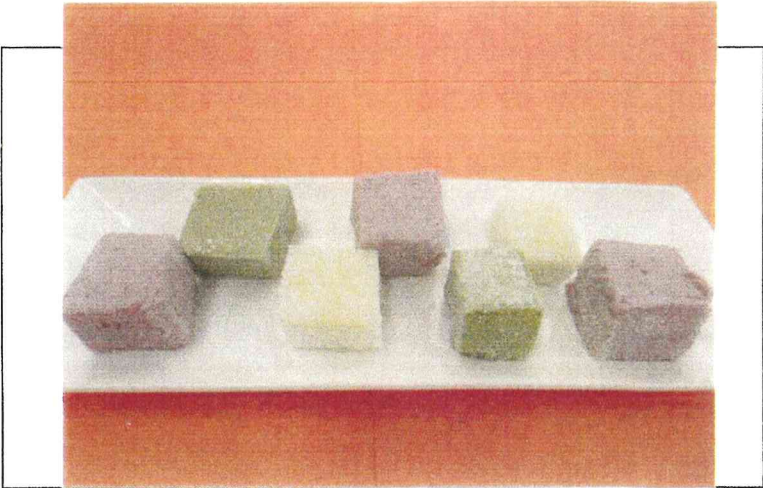
- ① 1個の皮を剥く。半分に切り、2個分の果汁を絞る。
- ② 鍋に砂糖、水あめ、甘酒を入れてボコボコするまで混ぜる。
- ③ ボウルに果汁を混ぜ入れ、ゼラチンを加えて、ハンドミキサーで10分程混ぜる。
- ④ レモンの皮を加えて、7キキゲラートを10分バットに流し、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ コーンスターチを軽くふり、10サイズに切り、完成。

抹茶

- ① 鍋に抹茶パウダー、グラニュー糖を入れ甘酒を入れながら溶かす。中火で火をとどめ、ゼラチンを加える。
- ② ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てて、泡ができた後、グラニュー糖を少しずつ入れ、ツルが立つまで泡立てる。
- ③ ①を少しずつ入れ、ハンドミキサーでなじませる。
- ④ バットに流し、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ コーンスターチをふって完成。

ラズベリー

- ① ラズベリーをミキサーで小さくする。
- ② 鍋に①、グラニュー糖、甘酒を入れてとろみが出たまで加熱し、ゼラチンを加えて混ぜる。
- ③ ボウルに水あめ、レモン汁、卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ入れ、ツルが立つまで混ぜる。
- ④ ②を③に入れ、ミキサーで混ぜる。
- ⑤ バットに流し、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ コーンスターチをふって完成。



※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 横手清陵学院 高等学校	学年 2 年
ふりがな さ 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
- ・ <サクツム>
- ・ 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
- ・ <ヌカー>
- ・ 上白糖... 60g
- ・ 発酵バター... 40g
- ・ 生クリーム(動物性)... 60g
- ・ はろみツ... 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ツを入れ中火にかけ、沸騰したら牛乳を入れ混ぜて熱いうちにせまんに広げる。180℃で25分焼く。
- 6 スティック状に熱いうちに切る。



※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 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	・ ^{アイシング} 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	・	・ ホスタチオダイス ... 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 (あればハケで) 塗る。
2. 薄力粉もしくは強力粉 (分量外) を茶こしでふる、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、ゴムベラでさっくり混ぜる。
(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。焼き上がった後、すぐに型からはずし、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に付け、その上からホ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(あめこうじ甘酒) ... 20g
- ・オレンジライス ... 適量

アイシング

- ・米粉砂糖 ... 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(あめこうじ甘酒) ... 20g
- ・フリーズドライストロベリー ... 適量

アイシング

- ・米粉砂糖 ... 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。

