



シェフのたまご コンテスト

～盛岡産を召し上がれ～
投票キャンペーン



製菓部門

11作品の応募レシピの中から選ばれた
3作品

投票方法

投票用紙にて投票または下記URL・QRコードよりオンラインで投票いただけます

https://morioka.metropolitan.jp/oishii-morioka_contest/lp.html



投票受付期間

2021 9/30(木) ▶ 10/10(日)

投票場所

フェザン本館B1
プレズコート前

製菓

01

製菓No.01「ポテ・ポナム」



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】高橋 ひかる

【班員】高橋 めい

【班員】千葉 るな

【班員】内藤 未羽

PR文

この商品は「ポテ・ポナム」です。ターゲットは女性とし、20-30代女性をメインターゲットとしました。盛岡りんごを赤くコンポートし、鮮やかさを出しました。上のスイートポテトの部分は、盛岡りんごと相性の良いさつまいもを使用することで食物繊維やビタミンCを豊富に摂取することができます。

また、万人受けするチーズケーキと合わせたため、食べやすいです。一個一個を小さくしたため、可愛らしさと食べやすさを兼ね備えています。南部せんべいの食感を出すために、粗目に砕き、塩気を感じさせ、盛岡りんごのコンポートの酸味のおかげで、甘いものが苦手な方でも、飽きを感じさせない商品となっています。

秋といえば、さつまいものイメージが強いため、多めに使用し、食べたときに口の中に残る滑らかな舌触りにより、さつまいも風味を楽しむことができます。

南部せんべいとの組み合わせは想像がつきにくいですが、すべての食材がマッチしている自慢の商品となっております。

学生のコメント

岩手県は南部せんべいが有名なことから、岩手県で馴染みの深いごませんべいを使用しました。若い方々へ岩手の興味・関心を持ってもらいたいという思いを込めて作りました。

女性の方々は美容について関心を持っている方が多いため、野菜・果物を使用し、食物繊維やビタミンCなどの栄養分を含んだ商品を作りました。盛岡りんごとごませんべいの異色のコラボレーションを実現させました。

どんな味が気になったそこのあなた! ぜひ、ご投票をお願いします。



学校名・氏名

北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

【リーダー】及川 莉里叶 【班員】甲斐谷 彩夏

【班員】小松 明日美 【班員】高橋 里帆

PR文

私たちは「りんごのヴェリーヌ」というお菓子を作りました。盛岡りんごをふんだんに使い、味・食感・見目で楽しめます。

層になっているのはヨーグルトムースとりんごゼリーです。盛岡りんごと相性のよいヨーグルトと合わせることで軽くさっぱりとした口当たりになるようにしました。

りんごゼリーには、盛岡りんごのコンポートを入れ、食感にアクセントが出るようにしました。上にのせるコンポートと切り方を変え、食感がおもしろくなるようにしました。

ヨーグルトムースは、中にりんごのワインを使ったジュレを入れ、りんごの風味をつけました。見た目のインパクトをつけるために、上のヨーグルトムースをりんごに見立てました。見立てるだけでは味があまり出ないため、盛岡りんごのナパージュを使い、味も見た目も共に楽しめるお菓子です。

ご投票よろしくお願いたします。

学生のコメント

私たちは、大人から子供まで幅広い世代の方々に食べていただけるお菓子を作りたいと思い、今回多くの方が親しみのある「りんごゼリー」を中心としたお菓子を作りました。

また、盛岡りんごと相性のよいヨーグルトをムースにすることで、さっぱりと食べられるようにしました。



学校名・氏名

菜園調理師専門学校

【リーダー】松尾 圭織

【班員】小澤 一樹 【班員】本山 日菜

PR文

ティラミスは、通常コーヒーを使用しますが、盛岡りんごの風味を引き立てるために相性の良い「紅茶」を使用しました。

盛岡りんごのクリームには、角切りりんごのコンポートとレモンの酸味を加えたピューレを使用し、味と食感を存分に感じられるようにしています。

紅茶のやわらかい風味と盛岡りんごの優しい味わいがマッチし、さらにマスカルポーネチーズのコクが全体の味を引き締めています。

本来のティラミスとは違った苦みを抑えたケーキに仕立ててありますので、お子様でも楽しめる味になっております。

仕上げに紅茶パウダーを振りかけ、召し上がるたびに紅茶のふくよかな香りと盛岡りんごの優しい風味を感じさせてくれる逸品です。

学生のコメント

盛岡特産の盛岡りんごを存分に感じられるスイーツを考案いたしました。りんごの風味とマッチする食材を探し、紅茶が一番合うと考えました。盛岡りんごの甘味や酸味を損なわないように食感を感じられるコンポートを作りました。さらに、りんごとりんごジュースを煮込んでピューレ状にし、マスカルポーネチーズと生クリームを加えてりんごクリームを作ってみました。2つの食感の異なる層をつくることによって、従来のティラミス感を表現しています。ティラミスといえばコーヒー風味ですが、今回は紅茶を使用することでりんご本来のおいしさが際立っています。苦味が少ない分、お子様から年配の方々まで幅広く召し上がっていただけたらと思います。