

# JESC奨励賞推薦作品審査会

## 株式会社トランドール しあわせのクリームパン

福岡キャリナリー製菓調理専門学校

製菓・製パン科 製パンコース2年

仲西圭祐

滋慶教育科学研究所

福岡キャリア  
製菓調理専門学校

株式会社  
トランドール





# 株式会社トランドール

店舗数：42店舗

九州、山口県の主要JR駅構内、ショッピングセンター内にあり  
多くのお客様に利用されているパン屋



福岡キャリアナー製菓調理専門学校 ×



## 株式会社トランドール 企業理念

お客様に心のこもったおもてなしで  
最高の商品を提供する

～いつでも爽やかな笑顔と  
焼きたてのパンの美味しさを提供する～



## 課題内容

# 「しあわせのクリームパン」

- ①新食感のクリームパン
- ②自由な感覚で発想する

人が幸せを感じる時って？



福岡キャリアー製菓調理専門学校



ご飯を  
食べている時

趣味の時間

寝ている時

家族や友人、  
好きな人という時

しあわせ = ふわふわ



福岡キャリナー製菓調理専門学校 ×



## 一般的な「クリームパン」



柔らかいパン  
少し固めのクリーム





福岡キャリア製菓調理専門学校 ×



# アメリカやイギリスで食べられる「イングリッシュマフィン」



表面がカリッとした食感のあるパン



福岡キャリアー製菓調理専門学校 ×



食感は出せたが、  
ふわふわ感が足りない・・・



福岡キャリナー製菓調理専門学校



型のフタをしない事で  
生地をふわふわさせる  
事ができた。





福岡キャリアー製菓調理専門学校



パン生地は思い通りの  
フワッと、カリッとが表現できた！

新しい課題

問題点

中のクリームが硬い





シュークリーム！



# 試作「クリーム」



生クリームとカスタードクリームを合わせた  
シュークリームのクリームをパンに入れてみました。



# 「しあわせのクリームパン」





# 最終プレゼンテーション





「しあわせのクリームパン」商品化決定！！

# 製造～商品化に向けて企業訪問



\*\*\*\*\* 別紙

福岡キャリナー製菓調理専門学校

×

TRANDOR

トランドール

私たちが一生懸命開発しました！是非ご賞味ください！

Collaboration!

コラボパン発売！ 生徒さんが考えたパンを商品化♪



**仲西圭祐さん開発！**

表面のカリッと感となめらかな  
クリームの新食感を味わって  
頂きたいです！

クリームマフィン ¥127  
(税込)



**田中優佳さん開発！**

かわいらしいお花の形で  
女性の方にもおすすめの  
料理パンです！

豚の黒酢あんかけフラワー ¥216  
(税込)



**仲子浩平さん開発！**

お茶の香りでほっとする  
ひとときを。甘夏入りの  
白あんがポイントです！

八女茶と白あんぱん ¥151  
(税込)





福岡キャリアナー製菓調理専門学校



TRAINDOR

自分の考えた商品で食べた人を  
幸せにできる素晴らしい仕事!!

本日中に完成した商品です

711-4271  
cream bun ¥118 (税込 ¥129)

カリッとした食感のパンに、  
なめらかなクリームを詰めました。

小量 そば 卵 乳成分 鶏卵生 小麦粉

表面の  
カリカリ感と  
なめらかなクリームの  
新食感を味わって  
頂きたいです!

仲西圭祐さんが開発!

# JESC奨励賞推薦作品審査会

## 株式会社トランドール しあわせのクリームパン

福岡キャリナリー製菓調理専門学校

製菓・製パン科 製パンコース2年

仲西圭祐

滋慶教育科学研究所

