

調理師科代表

調理師専攻 1班 商品担当者: 岩下 かずほ 小川 美月

学校卒業制作テーマ	地域性を活かした商品力のある商品を開発する
テーマ	イタリア
グループコンセプト	素材×素材 ～食材と食材を組み合わせる高めあう～
商品名	チョコレートのテリーヌ もち米のアイス



チョコレート × もち米

コンセプトとの関連性	商品のポイント
米とチョコレートを組み合わせることによってもち米の甘みとチョコレートの甘みという違うタイプの甘みを組み合わせました。	チョコレートのテリーヌにナッツが入ることによってアイスとの食感の違いを、もち米のアイスには米が入ることによってもち米の印象を強くしました。

原価(1皿) 202円 売価 673円

食材名	分量	原価	作り方
【チョコレートのテリーヌ】			【チョコレートのテリーヌ】
チョコレート	250g	¥788	・鍋にクルミとグラニュー糖70gを入れて弱火にかける、グラニュー糖が溶けたらごく弱火にし、時々混ぜながらクルミの中まで
バター	125g	¥151	火を入れるようにじっくりカラメリゼする
卵(L玉)	4個	¥60	・ハットなどにあけて冷凍庫で急冷する、食感が残るくらいの大きさにきざむ
グラニュー糖	90g	¥16	・ポウルにバターとチョコレートを入れ、湯煎にかけて人肌程度に温める
クルミ	60g	¥99	・ポウルに卵黄とグラニュー糖30gを入れ、すくった時にリボン状になるまで混ぜる
ピスタチオ	20g	¥92	・卵白とグラニュー糖30gを泡立ててメレンゲを作る
【もち米のアイス】			・メレンゲに卵黄を混ぜたものを加えて泡だて器でさっくりと混ぜる
もち米	120g	¥80	・さらにチョコレートを少量加え、混ぜ合わせる
牛乳	1L	¥158	・残りも加えてまんべんなく混ぜる
酒粕	40g	¥23	・ラップを敷いた型に生地1/6量を流し、型ごと台に打ちつけて空気を抜く
グラニュー糖	150g	¥27	・クルミとピスタチオを散らして生地を流し、またクルミとピスタチオを散らす
生クリーム(35%)	70cc	¥69	・残りの生地を流し、表面をならしたらクルミを敷き詰め、冷凍庫で冷やす
日本酒	20cc	¥8	
生姜	20g	¥13	【もち米のアイス】
【アマレットとコーヒーのソース】			・鍋に牛乳と酒粕を入れもち米を浸して30分間置く
アマレット	120cc	¥305	・グラニュー糖と生姜のスライスを加えて弱火で20分炊く
エスプレッソ	30cc	¥20	・生姜スライスをよけ、ミキサーで攪拌し、裏漉しして氷水にあて冷やす
グラニュー糖	30g	¥5	・生クリームと日本酒を加えて混ぜてアイスクリームマシンにかける
葛粉	10g	¥38	
水	6g	—	【アマレットとコーヒーのソース】
【飾り用】			・鍋にアマレットを入れて沸かしてアルコール分を飛ばし、エスプレッソとグラニュー糖を混ぜ入れる
粉糖	適量	¥1	・水溶き葛粉を加えてゆるめのとろみをつけ、漉し、香り付けでアマレットを少量加える
いちご	3個	¥105	
金箔	0.3g	¥15	

調理師科代表

調理師専攻 1班 商品担当者: 青木 晃平 佐々木 愛花

学校卒業制作テーマ	地域性を活かした商品力のある商品を開発する
テーマ	イタリア
グループコンセプト	素材×素材 ~食材と食材を組み合わせで高め合う~
商品名	豚肉のオレンジアロースト 札幌黄のソース 根菜の白い煮込み



豚肉 × オレンジ

コンセプトとの関連性	商品のポイント
柔らかく仕上げた豚肉を最後まで美味しく食べられるようにさっぱりとした。オレンジの香りをまとうせました。	豚肉と相性の良い玉ねぎ(札幌黄)をソースにしました。また、ガルニで根菜を使用することで豚肉の柔らかさを引き立てています。

原価(1皿) 517 円 売価 1,723 円

食材名	分量	原価	作り方
【豚肉のアロースト】			【豚肉のオレンジアロースト】
モチ豚肩ロース	500g	¥800	・オレンジは果汁をしぼり、皮はすりおろす
オレンジ	2個	¥65	・豚肉はオレンジの皮と一緒に真空パックし、一晚冷蔵庫でマリネする。
塩・胡椒	適量	—	・豚肉に塩コショウをし、フライパンで表面を焼き固める
【札幌黄のソース】			・オレンジの皮を乗せて120℃のコンベクションオープンで中心温度が60℃になるように仕上げる
札幌黄	135g	¥68	・中心まで火が通ったら休ませた後、適当な大きさにカットする
フォンドヴォー	50cc	¥68	
豚のブロード	90cc	¥31	【札幌黄のソース】
白ワイン	20cc	¥33	・札幌黄はエマンセにし、アメ色になるまでいためる
グランマルニエ	5cc	¥15	・豚のブロードは1/3になるまで煮詰めておく
塩・胡椒	適量	—	・白ワインをいれ、アルコールが飛んだらフォンドヴォーと豚のブロードを加える
コーンスターチ	適量	—	・塩コショウで味を整え、仕上げにグランマルニエを加える
【根菜のインサラータ】			【根菜のインサラータ】
ごぼう	30g	¥31	
れんこん	30g	¥91	・ごぼうは適当な大きさにカットし水にさらしてアクを抜く
赤チコリ	15g	¥66	・れんこんは適当な大きさにカットし、酢水にさらす
エシャロット	4g	¥3	・赤チコリも適当な大きさにカットし水にさらす
EXVオリーブオイル	26g	¥19	・ごぼうとれんこんの水気をよく切り、オリーブオイルで揚げる
白ワインビネガー	20ml	¥16	荒熱を取ってドレッシングとあえる
塩	適量	—	
グラニュー糖	適量	—	【ドレッシング】
【タブナード】			・エシャロットをアツシェする
黒オリーブ	300g	¥507	・白ワインビネガーを加える
アンチョビ	24g	¥174	・塩・グラニュー糖で味を整える
ケッパー	60g	¥75	・EXVオリーブオイルを少しずつ混ぜながら加える
EXVオリーブオイル	90cc	¥66	
にんにく	1片	¥2	【タブナード】
ローズマリー	3本	¥3	・EXVオリーブオイル以外の材料をアツシェする
【オレンジパウダー】			・EXVオリーブオイルで固さを調節する
オレンジの皮	—	—	【オレンジパウダー】
			・オレンジの皮は白いところを取り除き60℃のオープンで約1時間乾燥させる
			・ミルサーにかけパウダーに状にする。

調理師科代表

調理師専攻 1班 商品担当者: 佐藤 優 野田 導人

学校卒業制作テーマ	地域性を活かした商品力のある商品を開発する
学科テーマ	イタリア
グループコンセプト	素材×素材 ~食材と食材を組み合わせで高め合う~
商品名	平目のインヴォルティーニ 根セロリのピューレと共に



平目 × 根セロリ

コンセプトとの関連性	商品のポイント
平目と共にクリーミーな根セロリのピューレを食べることにより食べやすく仕立てました。	ふわりとした食感を目指し、ムースを使い平目を包み込んだものをポイルし仕立てました。

原価(1皿) 609 円 売価 1,827 円

食材名	分量	原価	作り方
平目	135g	¥402	【海老と帆立のムース】
【エビとホタテのムース】			・海老、帆立、卵白、生クリーム、レモン汁、大葉をフードプロセッサーにかけてペーストにし、塩で味を整える
甘海老	20g	¥43	
ホタテ	60g	¥174	【セロリラブのピューレ】
卵白	5g	¥2	・根セロリを茹で、ミルサーにかけ生クリームを加えピューレにし、塩で味を整える
生クリーム(35%)	5g	¥6	
レモン汁	5g	¥5	【白ワインソース】
大葉	2g	¥2	・玉葱とエシャロットを炒め、色が付いてきたら白ワインを加え煮詰める
【セロリラブのペースト】			・煮詰めたらフェムドポワソンとシナモンを加え煮詰めながら香りを出す
セロリラブ	100g	¥188	・シノワで漉し、バターと生クリームを加え、パーミックスで泡状にし、塩で味を整えつつレモン汁を加える
生クリーム(47%)	40g	¥38	【平目】
【白ワインソース】			・平目をたたき薄く伸ばし、塩胡椒をし、ムースを平目で茶巾状に包み、7分ゆでて、火から下ろし2分休ませる
白ワイン	100g	¥61	【複数のハーブ】
フェムドポワソン	170g	¥428	・複数の香草の全体量1/4をEXオリーブオイルと絡ませながら細かくアシェする。
玉葱	50g	¥6	・残りを茎からはずし、盛り付ける直前に塩と白コショウを加え味を付け、アシェしたものと混ぜて盛り付ける
エシャロット	50g	¥20	
シナモン	1g	¥1	
バター	80g	¥136	
生クリーム(35%)	50g	¥50	
レモン汁	5cc	¥5	
【フィンゼルフ】			
セルフイーユ	1/4p	¥50	
エストラゴン	1/4p	¥50	
ディール	1/4p	¥50	
シブレット	1/4p	¥50	
イタリアンパセリ	1/4p	¥50	
EXオリーブオイル	10g	¥10	

調理師科代表

調理師専攻 1班 商品担当者: 成田 香奈 高岩 祐典

学校卒業制作テーマ	地域性を活かした商品力のある商品を開発する
テーマ	イタリア
グループコンセプト	素材×素材 ~食材と食材を組み合わせで高め合う~
商品名	かぼちゃのニョッキ 蕪と春菊のサラダを添えて



南瓜 × きのこと

コンセプトとの関連性	商品のポイント
かぼちゃときのことの組み合わせることによりきのこの香りとかぼちゃの甘さを引き出し高めあっているところです	かぼちゃの甘さと色々なきのこの豊かな香りを引き出し、クリームソースにあえ、ジェノベーゼソースでアクセントをつけました

原価(1皿) 273 円 売価 910円

食材名	分量	原価	作り方
【かぼちゃのニョッキ】			【かぼちゃのニョッキ】
かぼちゃ	113g	¥38	・かぼちゃを蒸し、熱いうちにこす
強力粉	13g	¥3	・かぼちゃに強力粉、卵黄、塩胡椒をしさっくり混ぜる
卵黄	12g	¥15	・うち粉(分量外)をし、のばす
ボルチーニ茸(乾)	5g	¥122	・マッシュルーム、舞茸、ボルチーニ茸を炒め、ボルチーニ茸の戻し汁を加え煮詰め、ミキサーに入れまわし、
マッシュルーム	23g	¥43	伸ばした生地の上のにのせ、閉じ、形を整える
舞茸	23g	¥35	・小さく切り、塩茹でし、浮いてきたら湯を切りバット等に取りだす
塩・胡椒	適量	—	【ジェノベーゼソース】
【ジェノベーゼソース】			・松の実をフライパンでからいりする
バジル	10g	¥180	・冷やしたミキサーににんにく、松の実、EXVオリーブオイルを入れまわす
EXVオリーブオイル	25g	¥29	その後、バジル、チーズ、塩胡椒を入れまわす
パルメザン	5g	¥18	
松の実	3g	¥23	【クリームソース】
にんにく	1g	¥2	・牛乳、生クリーム、チーズをいれ火にかけ塩胡椒で味を整える
塩・胡椒	適量	—	
【クリームソース】			【サラダ】
パルメザン	7g	¥26	・カブの天地を落とし、皮をむき、スライスし、水にさらす
牛乳	80g	¥12	・水を切ったあと、塩をまぶしておき、スライスしたトリュフとトリュフオイルとあえる
生クリーム(47%)	15g	¥14	・蕪の葉と春菊は軽いため、マスタード、白ワインビネガー、EXVオリーブオイルをあわせあえる
ペコリーノ・ロマーノ	6g	¥44	・仕上げにカシューナッツの砕いたものを散らす
塩・胡椒	適量	—	
【サラダ】			
かぶ	1/2個	¥40	
春菊	20g	¥35	
トリュフ	3g	¥60	
トリュフオイル	10g	¥16	
カシューナッツ	7g	¥13	
マスタード	15g	¥13	
白ワインビネガー	20cc	¥10	
EXVオリーブオイル	20cc	¥23	
塩・胡椒	適量	—	

調理師科代表

調理師専攻 1班

商品担当者: 渡辺 佑生

学校卒業制作テーマ

地域性を活かした商品力のある商品を開発する

テーマ

イタリア

グループコンセプト

素材×素材 ~食材と食材を組み合わせで高め合う~

商品名

カリフラワーのピアンコマンジャーレ



カリフラワー × トマト

コンセプトとの関連性

カリフラワーの甘みとフルーツトマトのほのかな酸味で味を高めあい最後まで美味しくいただけるように工夫しました。

商品のポイント

付け合せとして使用される事の多いカリフラワーをメインに置き食材の可能性を感じて頂きたいと思え付けました。

原価(1皿) 315 円 売価 1,050 円

食材名	分量	原価	作り方
【カリフラワーのピアンコマンジャーレ】			【カリフラワーのピアンコマンジャーレ】
カリフラワー	150g	¥207	・カリフラワーは小房に分けておく
玉葱	25g	¥2	・玉葱は繊維に逆らってエマンセする
牛乳	200g	¥23	・鍋でバターを溶かし玉葱をスエス
生クリーム(47%)	100g	¥97	・しんなりしてきたらカリフラワーを入れ、塩一つまみを加え軽く混ぜたら牛乳をカリフラワー半分位が浸かる程入れ煮る
バター	15g	¥18	・充分にやわらかくなったら、火を止めてミキサーにかける
カレー粉	1g	¥1	・ペースト状になったらボウル等に移して氷水に当て冷やす
塩	適量	—	・冷やしてる間に生クリームを泡立てておく
【トマトのクーリー】			・カリフラワーのペースト側に生クリームをいれ、混ぜ合わせて
フルーツトマト	150g	¥476	【トマトのクーリー】
ハチミツ	15g	¥85	・フルーツトマトはエモンデして皮を剥き、半分にはスライスしたら種を取る
塩	適量	—	・水気をペーパー等で拭い、塩と蜂蜜でマリネして一晩置く
EXVオリーブオイル	15g	¥17	・EXVオリーブオイルを加え濃度をつける
フルーツトマト(皮)		—	・トマトの皮はオーブンで焼き乾燥させる
カリフラワー	15g	¥20	・カリフラワーをスライサーで薄くスライスし、氷水にさらし、ペーパーで水気を取る
EXVオリーブオイル	適量	—	