

卒業制作

メープルシロップを使用した商品のレシピ・製品を
制作・販売する
商品名「ラパン」「ヌヌース」

パティシエ実践科 2年

課題

- ▶ メーブルシロップを使用した
商品のレシピ・製品を制作する。
- ▶ 生菓子2品 パティスリーAKAHORIで
メーブルシロップフェアとしてお客様に販売。
- ▶ 売れるケーキを考える。

Maple



ラパン



ヌヌース

ヌヌース Nounours



- ▶原価 : 71円
- ▶売価 : 300円
- ▶原価率 : 23.6%

Point

*ぬいぐるみのような質感→ピストレ

*メープルの甘みとカシスの酸味
アクセントにジュレ



Montage

メープルムース

カシスムース

ビスキュイ

カシスジュレ



Process

* ムースとの食感を合わせるためカシスジュレを
柔らかくする

* カシスジュレを丸型で抜く→ムースの上に流し込む



ラパン **Lapin**



原価	:	141.5円
売価	:	300円
原価率	:	47.1%

Point

- *フレッシュなリンゴを使用
- *大人の味→カルバドスを使用



Montage

チーズムース

アングレーズソース

りんごの
シロップ漬け

クッキー生地





Process

* ラパンに使用したフルーツ

洋ナシ→りんご

* 風味づけのためにカルバドスを使用し大人向けの味に

* クッキー生地 of 塩味を抑えた



Line up

— 焼き菓子 —

- ▶ マドレーヌ
- ▶ ケーク・オ・フリュイ
- ▶ フィナンシェ
- ▶ クロッカン・オ・ザマンド
- ▶ ガレット・ブルトンヌ
- ▶ ギモーヴ

Line up

— 生菓子 —

- ▶ ヌヌース
- ▶ ラパン
- ▶ オペラ
- ▶ タルト・フリュイ
- ▶ プリン
- ▶ クッキーシュー
- ▶ ショートケーキ
- ▶ マカロン

Display



*クマとウサギの置物

*ドライフラワーやライト
で少し華やかに

*ケーキは上段にまとめ
すっきりした印象に

Sales Promotion

- * 黒ベースに白字
- * プライスカードに商品説明
- * ポスティング



POP



Menu

Sales Promotion



* ヌヌースの表情を
1つ1つ変えた



Sales strategy

*残り少なくなった時に
店頭販売に切り替え



Sales Results

12月

ラパン
ヌヌース

41個
46個

売上合計 ￥12.300
売上合計 ￥13.800



メープル売上合計 ￥26.100



1月

ラパン
ヌヌース

41個
58個

売上合計 ￥12.300
売上合計 ￥17.400

メープル売上合計 ￥29.700

Consideration

- ヌヌースは前回の販売より製造個数を増やした
- ラパンは前回とおなじ数を作り即完売
- 新型ウイルスで売上減少を考慮した

卒業制作を終えて

- * 1人1人の役割分担の重要さ
- * 入学時に比べ、技量の大幅なアップ
- * アクシデントにも対応できる
臨機応変な考え方

END...

Thank you for watching ♡