

2021年度
JESCC奨励賞推薦作品審査会



2021年度
JESC奨励賞推薦作品審査会

★★★★★
モロパン様
子どもが喜ぶパンの商品開発

Fukuoka School of
CULINARY ARTS

製菓・製パン科
製菓&製パンコース2年
熱田 ちより
織戸 佳代子

課題



子どもが喜ぶパン

- 12月販売予定
- 見た目が重要

モロパン様
福岡市内にある人気のパン屋

見たい目

★★★★★
販売時期は冬

雪だるまのパンにしよう！



雪だるまを選んだ理由①

お母さんたちに意見を聞いた結果



可愛い見た目のパンは
子どもに人気



雪だるまを選んだ理由②

★★★★★
販売の季節



Fukuoka School of
CULINARY ARTS
今しか購入できない
特別感を演出



雪だるまの見た目

子どもが
好む優しい味



サクサクした
食感

スイートブール



MOROPAIN

~Kominka Boulangerie~



Fukuoka School of
CULINARY ARTS

クリーム



子どもが好きな
クリームパン



Fukuoka School of
CULINARY ARTS



チョコレートの
クリーム



MOROPAIN

~Kominka Boulangerie~



Fukuoka School of
CULINARY ARTS

クリーム



2種類のクリームで食べてもワクワクできる！

子どもが好きな
クリームパン

チョコレートの
クリーム



完成

商品名:
サクふわっ雪だるま

売価 240円

原価 69.12円

原価率 28.8%



カスタード
クリーム

チョコカスタード
クリーム





評価



★★★★★
誰が見ても分かる見た目

子どもが好むデザイン

2種類の味を楽しめる



MOROPAIN

~Kominka Boulangerie~



Fukuoka School of
CULINARY ARTS



販売状況

販売期間: 1週間

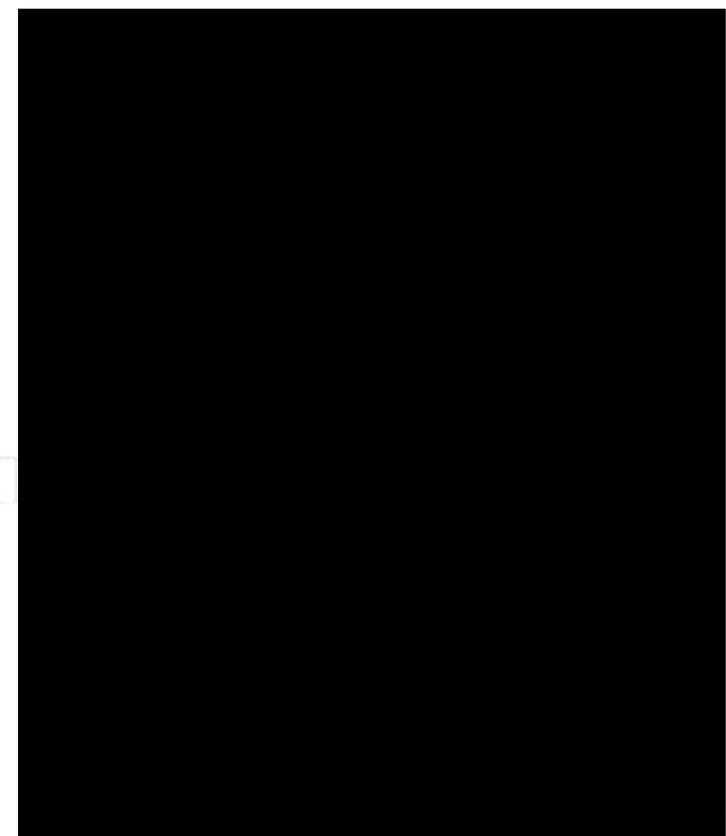
販売数: 80個

売り上げ: 18,400円



学び①集客

SNSの有効活用



学び②想像力

コンセプト

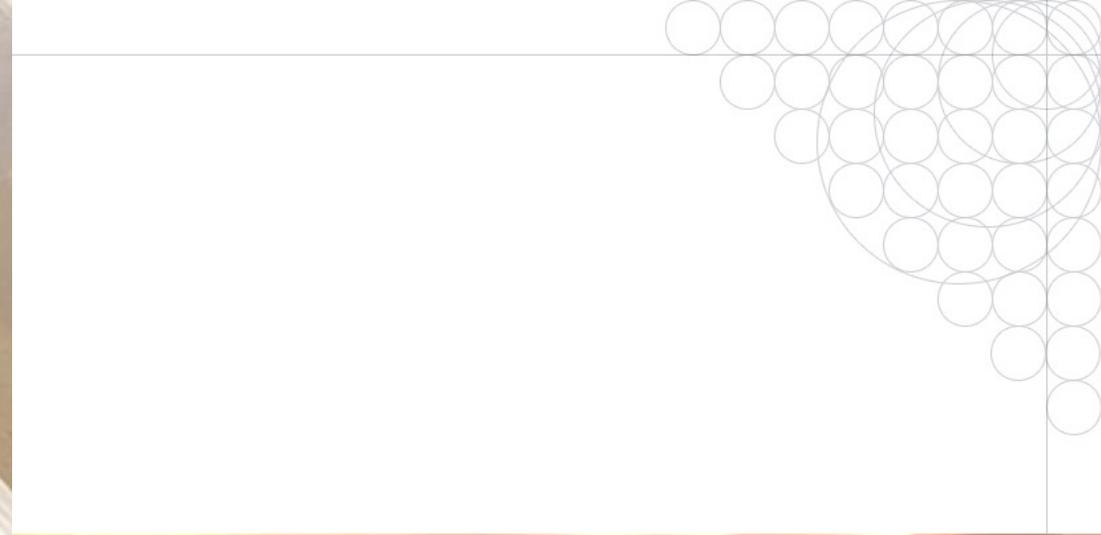
店頭
並んだ時



製造過程

食べる時





作り手もお客様もワクワクできるパン屋に！



2021年度
JESCC奨励賞推薦作品審査会

★★★★★
モロパン様
子どもが喜ぶパンの商品開発

Fukuoka School of
CULINARY ARTS

製菓・製パン科
製菓&製パンコース2年
熱田 ちより
織戸 佳代子