

旭酒造株式会社 様 企業プロジェクトゼミ

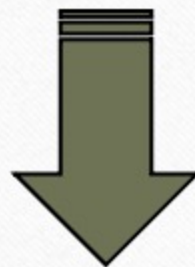
瀬祭スパークリングに合う
特別な時を過ごすためのおうちスイーツの提案

カフェ総合科 バリスタ専攻

2年 沖野 みか

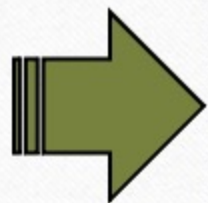
課題説明

瀬祭スパークリングに合う
特別な時を過ごすためのおうちスイーツの提案

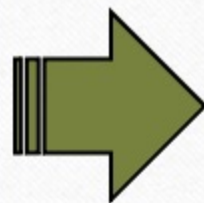


- ・ 瀬祭のスパークリングとのペアリング
- ・ 瀬祭のスパークリングをより美味しく

獺祭スパークリングの特徴



- ・滑らかな舌触り
- ・熟した果実の香り
- ・パイナップルのような
スツキリとした後味
- ・鼻から抜けるフルーティーさ
- ・はちみつのような優しい甘み
- ・爽やかなスパイス系の香り



- ☆滑らかな食感のスイーツ
- ☆爽やかな甘さを持つ果物
- ☆鼻に漂わせるスパイス

「夜ゆっくりお酒を楽しみたい方」に向けた

「誰もが作りやすい」

獺祭スパークリングが 「より美味しく」 感じられる

「香り」 がコンセプトのチーズケーキ



商品名

シナモンチーズケーキ

～香りの要素～

- ・クリームチーズ
- ・キャラメルリンゴ
- ・シナモン
- ・グラハムクッキー



下準備

- クリームチーズを常温に出し、柔らかくしておく
- バターを湯煎で溶かしておく

・クッキー生地作り方

クッキーをつぶす



溶かしバター、シナモンパウダー
と混ぜ合わせる

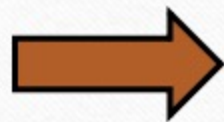


型に敷き詰める

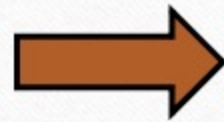


•キャラメルリンゴの作り方

リンゴを切る



バター、三温糖
でソテーする



クッキー生地の上に
敷き詰める



•生地の作り方

生地を材料を滑らかになるまで混ぜ合わせる



230℃のオーブンで
20～25分、湯銭焼き



クリームチーズの
滑らかさ

ほんのり香る
シナモン

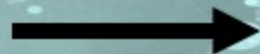
瀬祭がもつ
フルーティーさ

グラハムクッキーの
香ばしさ

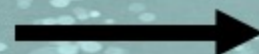
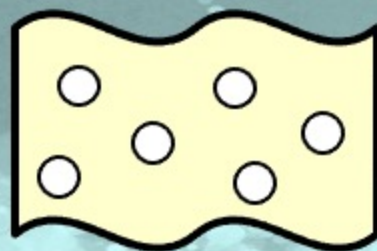
キャラメルリンゴの
コクのある甘み

獺祭のスパークリングだからこそその効果

濃厚なチーズの香りが広がり...



炭酸の泡によって口の中で
生キャラメルのようにほどける...



炭酸のシュワシュワと共に
4つの香りが鼻から抜ける...



瀬祭のスパークリング×シナモンチーズケーキの効果

瀬祭のスパークリング×シナモンチーズケーキ

二つを合わせるからこそ味わえる
特別な味の変化です！！

このチーズケーキ最大のポイント

それは....

一晩冷蔵庫で寝かせること！

寝かさない場合



- 味にばらつきがある
- 舌触りにざらっと感がある
- くちどけが悪い
- 4つの香りが感じにくい

寝かせる場合



- 味が1つにまとまる
- 口当たりが滑らかになる
- 4つの香りが順番に鼻から抜けていく

獺祭のホームページに掲載されました！！

獺祭

旭酒造株式会社

旭酒造は酒造りが好きです

ともすれば一時のツインがそうだったように、
吟醸酒の世界も、酒でなければわからないとか、
理解しづらいモノのように語られます。絶対に違います。
真に美味しい酒は、誰が飲んでも美味しいモノです。
旭酒造は真に美味しい酒を目指します。



獺祭

旭酒造株式会社

お知らせ

Information

昨日の獺祭 2021.02.08

昨日の獺祭「専門学生と獺祭の取り組み」

文責：営業部 高木

ふとした御縁から始まった専門学校を74校運営する滋慶学園グループとの企業プロジェクト。今回は大阪キャリアナリー製菓調理専門学校と、福岡ウェディング&ホテル・IR専門学校の2校と取り組みました。

①大阪キャリアナリー製菓調理専門学校編

大阪キャリアナリー製菓調理専門学校の企業プロジェクトとして若き12名のパティシエとカフェ業界を目指す学生に「獺祭スパークリングに合う、特別な時を過ごすためのおウチスイーツの提案」を考えてもらいました。

年齢は20代前後ですからまずは社長の桜井に獺祭の説明を

プロとして社会に出ていく学生なので、家で作るといふ部分が非常に難しかったようです。

最優秀賞はシナモンチーズケーキを提案した沖野みかさん。プレゼンテーションも素晴らしい、香りがより際立つ点、スパークリングを口に流し込むとクリームがスーっとほどける点が決めてとなりました。



最後までお聞きいただき
ありがとうございました！！！！

