



企業プロジェクト

アフタヌーンティー

---

清水まなみ 横井梨江 前田実紅



# アフタヌーンティーとは

## 英国貴族が生んだ習慣

1段目 サンドウィッチ

2段目 スコーン

3段目 ペイストリー

(お菓子)



# 企業様 「33troistrois」様

---

名古屋にて期間限定のアフタヌーンティーカフェを運営  
オリジナルのアフタヌーンティーにマリアージュした紅茶を提  
供されている

オーナー 片桐様

1月9日 花咲タイムズにて「アフタヌーンティーの達人」  
として紹介されました

## なぜ学生に依頼を？

---

- アフタヌーンティーは古典的かつ伝統的なもの  
そこに若者の考えが入ると、どのようなものになるのか興味があった
- プロのパティシエとは違う目線での作品を期待

# 課題条件

---

- ①3段のアフタヌーンティーであること
- ②材料費は1,000円以内
- ③見栄えが良く、インスタ映えするもの

紅茶にこだわりがある・英国貴族のお茶会が発祥



上品さ・高級感



高貴で落ち着いた空気を味わっていただく  
→イギリスの国花（バラ）、深紅、紫、茶色



**商品テーマ 「英国の上品で高貴なティータイム」**

# 試作1回目

商品テーマに合った食材「ワイン」

ワインショコラケーキ/ワインゼリー

# [ワインショコラケーキ] 試作1回目



- ・味は美味しくできた！
- ・クランベリー  
大きすぎて異物感  
→もっと細かく刻む
- ・クルミ  
細かすぎて食感なし  
→食感を感じるよう  
大きめに刻む



# [ワインゼリー] 試作1回目



- りんごのコンポート  
イギリスの国花であるバラを表現  
→ゼリーの中に入れる
- ゼリー  
ワインゼリーに炭酸ゼリーを注ぎ  
グラデーションゼリーにする  
→ゼリー同士が混ざってしまった  
→グラデーションできず…

# 試作2回目

ワインゼリー/フランボワーズのプチガトームース  
/セイボリー

## [ワインゼリー] 試作2回目

- ゼラチンの量を増やした →ゼリーが固まりやすくなった
- ワインゼリー 注ぐ量が多い →グラデーションができない
- りんごのコンポート →ワインゼリーと色が被り、目立たない
- 炭酸ゼリー →甘さが足りない
- ワインが強い →一般受けしない



新たな課題が  
見つかった！！

# [フランボワーズのプチガトームース] 試作2回目

レアチーズ

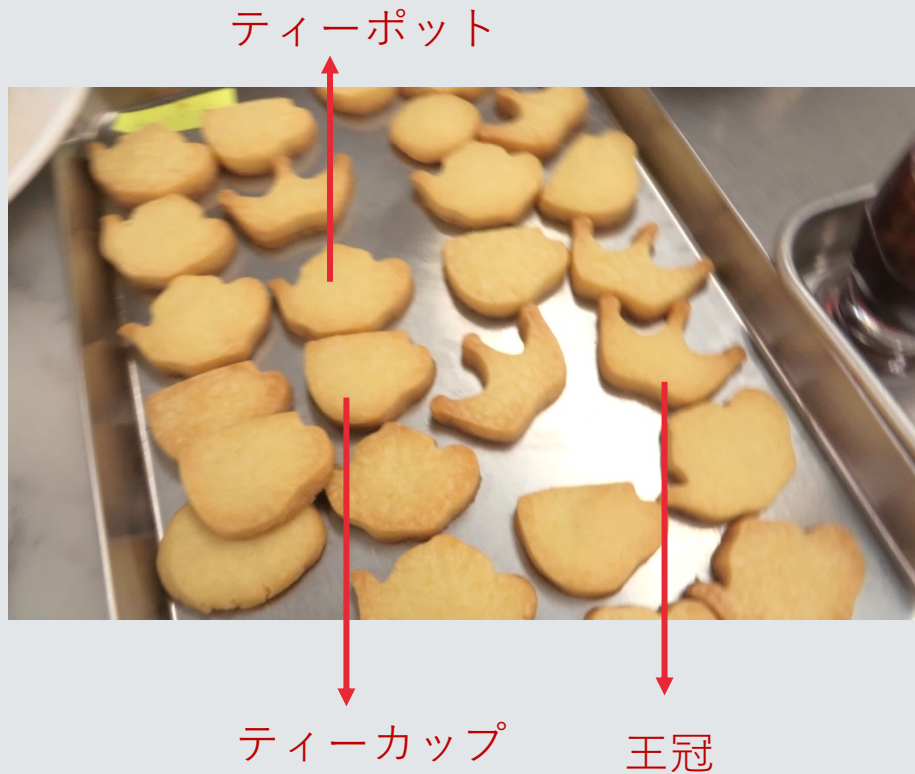


ショコラクロッカ

- ・レアチーズ  
→やわらかい、  
ムースと一体感あり
- ・ショコラクロッカ  
→ほどよい食感
- ・チョコチップ  
→固く、ムースの中にあると  
異物感
- ・見た目で味の種類がわかる  
ように、アラザンを乗せる

2種類の  
味と食感を  
楽しめる

# [塩クッキー] 試作2回目



- ・フルールドセル  
多めに配合  
→口直しにバランスがとれる
- ・33様のご要望  
「見ただけでお店を思い浮かべて  
貰えるもの」  
→ティーカップ、  
ティーポット
- ・王冠型  
イギリスの貴族

# 試作3回目

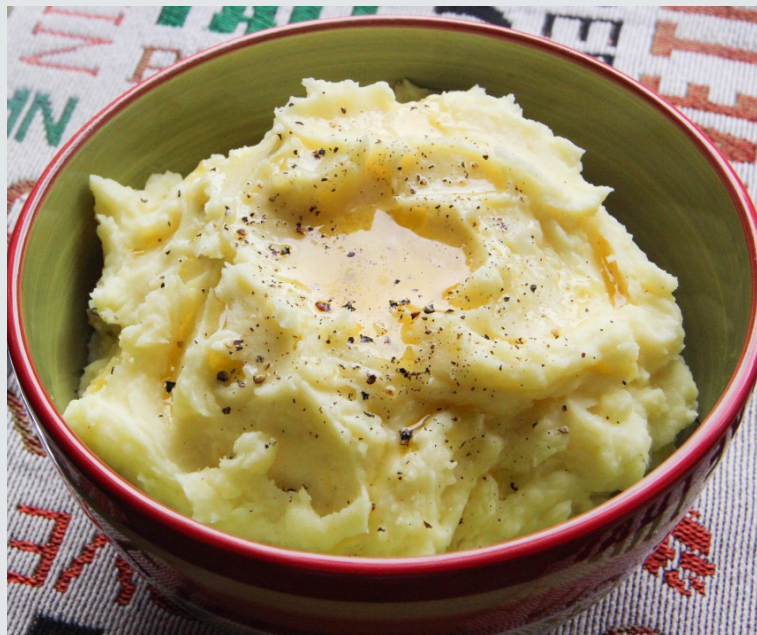
サンドウィッチ/ココアマフィン

[小松菜のサンドウィッチ]  
[キューカンバーサンドウィッチ]

試作3回目



- ・小松菜のサンドウィッチ  
小松菜、卵、ベーコン、  
マスタードソース  
→彩り、食感の良いもの
- ・キューカンバーサンドウィッチ  
スライスし、酢に漬けた  
キュウリのみ  
→もう一方とのボリュームの差が  
あり、手が伸びない



- 野菜であっさり仕上げたい
- ボリュームあり、お腹にもほどよくたまる



# 自宅検証！3種類のマッシュポテトサンド

決定！

ノーマル



チーズ入り



たらこ入り



# [ココアマフィン] 試作3回目



- ・ 甘めの生地  
中に酸味のあるフルーツ  
があると良い
  - ベリー系ではないもの
  - グリオットチェリーを入れる
- ・ バタークリーム  
半量を苺パウダーで色付け
  - 華やかな見た目



# 試作4回目

スコーン/ワインゼリー

# [スコーン] 試作4回目



- ・プレーンとナッツ

《食べ比べ》

- ・クルミ
  - やわらかな生地の中にあっても異物感なし
  - ほどよい塩味
- ・アーモンド
- ・アーモンドとヘーゼルナッツのミックス
  - 固めのナッツのため、口に残る
- ・ジャム
  - 3種類のベリーを使用

# [ワインゼリー] 試作4回目



- ・ワインゼリー  
一部をぶどうジュースに置き換え  
→ワインが苦手でも食べやすく  
注ぐ量を15gに決定
  
- ・炭酸ゼリー  
食液で色付けし注ぐ  
→綺麗なグラデーションに  
砂糖の量を微調節  
→りんごのコンポートの酸味  
と合わさるとちょうど良い

「英国の上品で高貴な

ティータイム」



# 評価

- テーマ性が明確だった
- りんごのコンポートでイギリスの国花を表現  
→ **クオリティーの高さ**
- 塩クッキーの形がティーカップ、ティーポット、**王冠**  
→ 「イギリスというなら王冠は外せないもの」  
**味のバランスがとれていた**
- 細かなアイテムに共通点がある  
→ **お客様の「わあっ！」という掴みをとることに優れていた**





1人ではなく、チームで  
取り組んできたことで  
より良い商品ができた





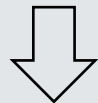
A close-up photograph of a white porcelain teacup with gold floral patterns, filled with a light-colored beverage. The cup sits on a matching saucer with a gold spoon resting on it. The set is placed on a stack of books. The background is softly blurred, showing a pink flower and a green book cover.

2月28日(日)

販売予定

時間 11:00

理想とする商品を作ることは、とても**難しく大変**なこと



理想の形にできたことは**最高に楽しく・嬉しい**

**お客様に笑顔をお届けできる商品作り**

