

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

桜のキャトル様
チョコレートを使用した
バレンタインケーキの考案

製菓・製パン科
パティシエ&ショコラティエコース 2年
田邊絢香 松野空見子



桜のキャトル
Quatre Cerisier
PÂTISSERIE

**福岡県福津市で、2001年から
ケーキ,洋菓子,生菓子,焼き菓子,パンの製造販売
地元のお客様に愛されているパティスリーです★**

ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作



課題

ここにプレゼン映像
ここ以外でパワーポ制作

チョコレートを使用したバレンタインのケーキ



売価400～450円
原価率30%以内

お店をリサーチ

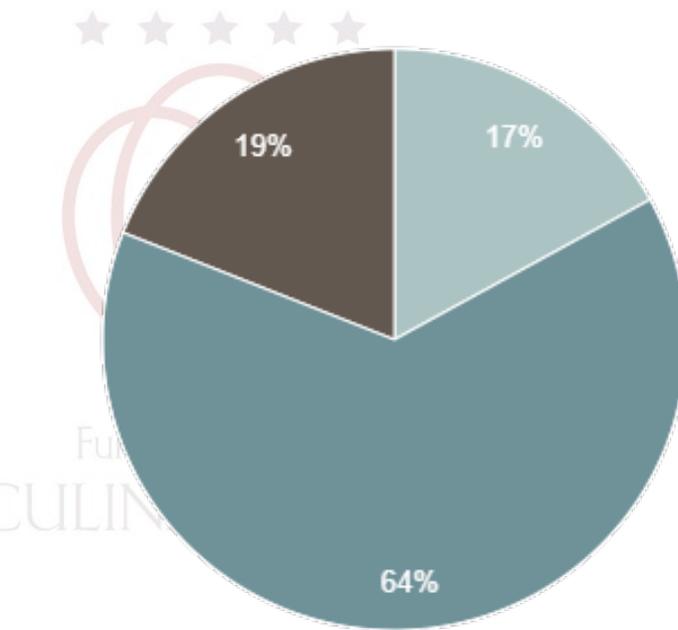
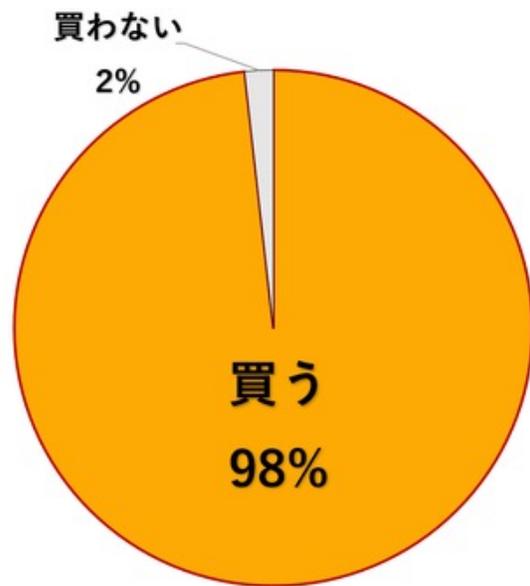


ここにプレゼン映像
ここ以外でパウポ制作

お子様用のケーキを買う女性のお客様が多く来られていました

バレンタインについての動向や傾向

自分用チョコは購入しますか？ 自分へバレンタインを用意する理由は？



ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作

→98%が自分用チョコを購入
人に贈るためだけにチョコを購入している方は
ほとんどいないという結果に

20代～50代以上の女性100名
2021年12月にアンケート実施結果

バレンタインについての動向や傾向

自分用チョコは購入しますか？ 自分へバレンタインを用意する理由は？

買わない
2%

ターゲット層20～50歳の女性
商品コンセプト「自分へのご褒美」

64%

→98%が自分用チョコを購入
人に贈るためだけにチョコを購入している方は
ほとんどいないという結果に

ここにプレゼン映像
ここ以外でパワーポイント制作

20代～50代以上の女性100名
2021年12月にアンケート実施結果

2021年新作スイーツ素材 ランキング第一位は？

ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作



Fukuoka School of
Culinary Arts

ピスタチオ

ナッツの女王
栄養価が高く女性に大人気

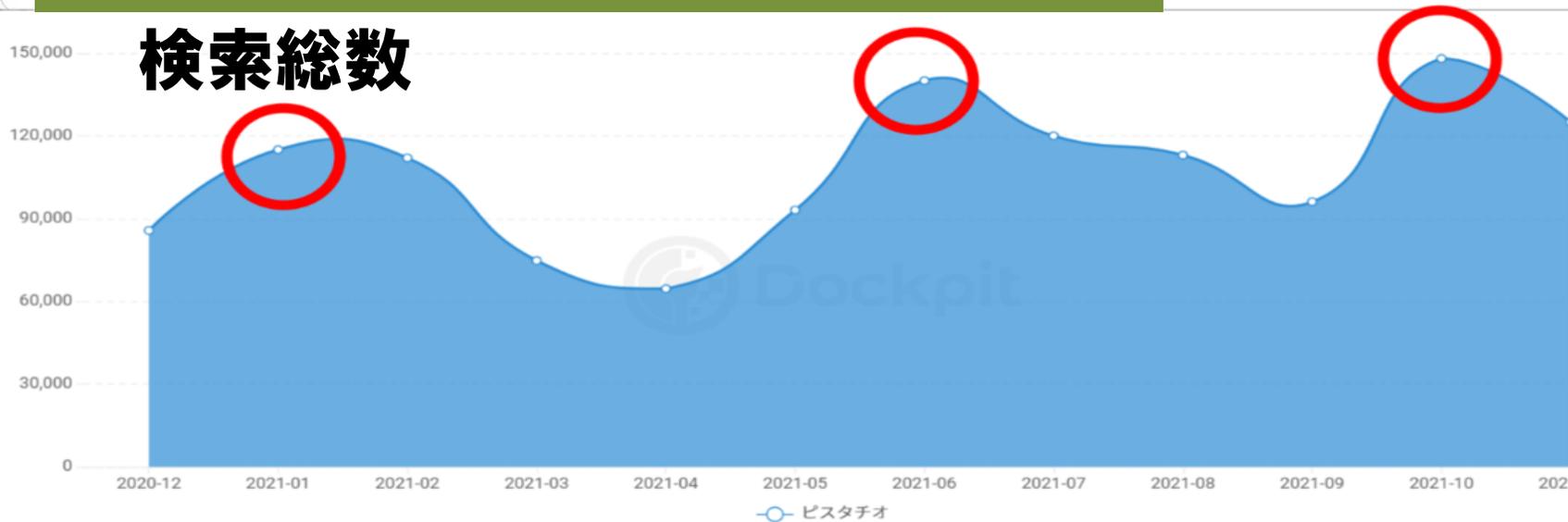


フィードバック



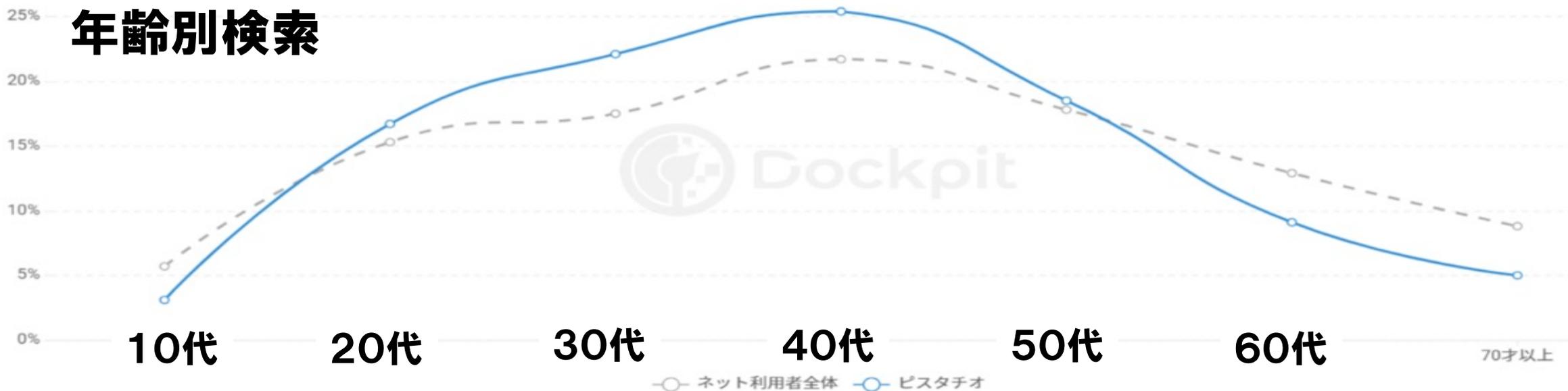
ピスタチオの検索

検索総数



ここにプレゼン映像
ここ以外でパワーポ制作

年齢別検索



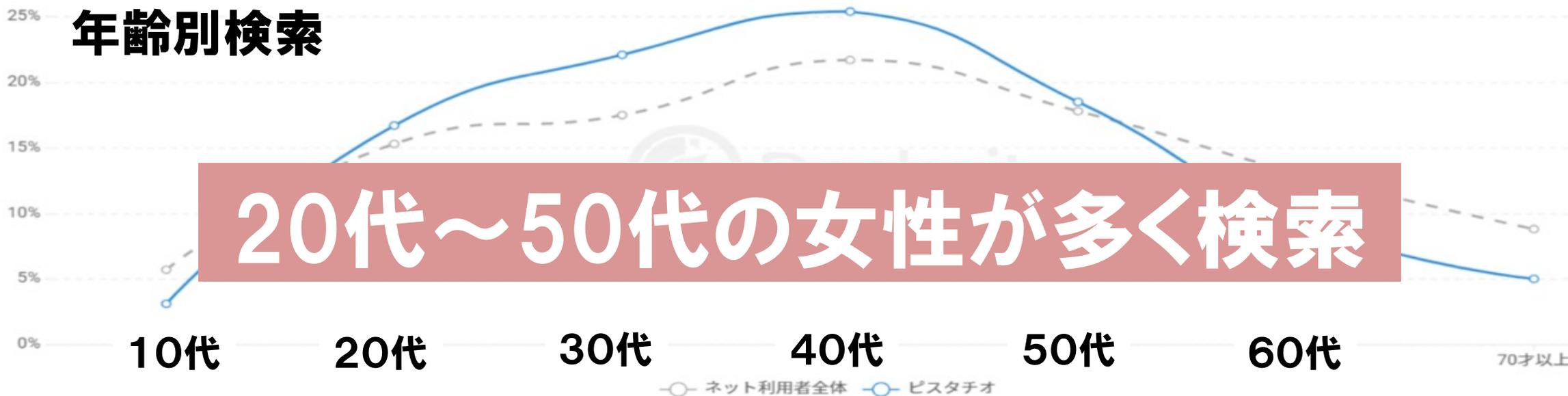
ピスタチオの検索

検索総数



ここにプレゼン映像
ここ以外でパワーポ制作

年齢別検索



ピスタチオのアントルメの組み合わせ

ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作



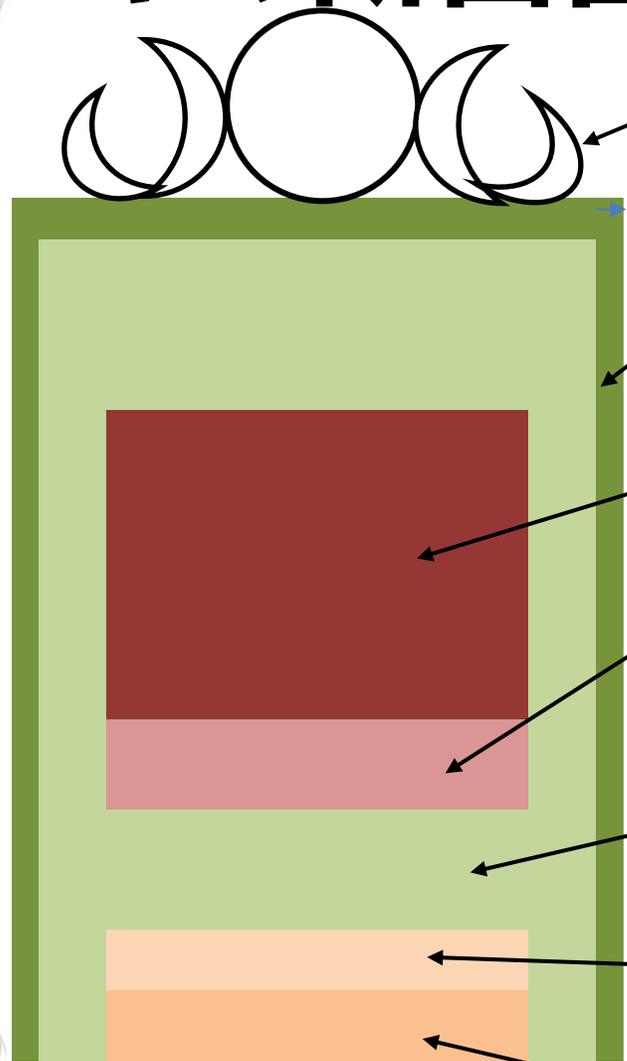
ピスタチオのアントルメの組み合わせ

ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作

ピスタチオ＋ホワイトチョコ＋ラズベリーの の組み合わせに決定



ケーキの断面図



ティアラ

ピストレシヨコラ

ラズベリーのクリーム
ラズベリーのジュレ

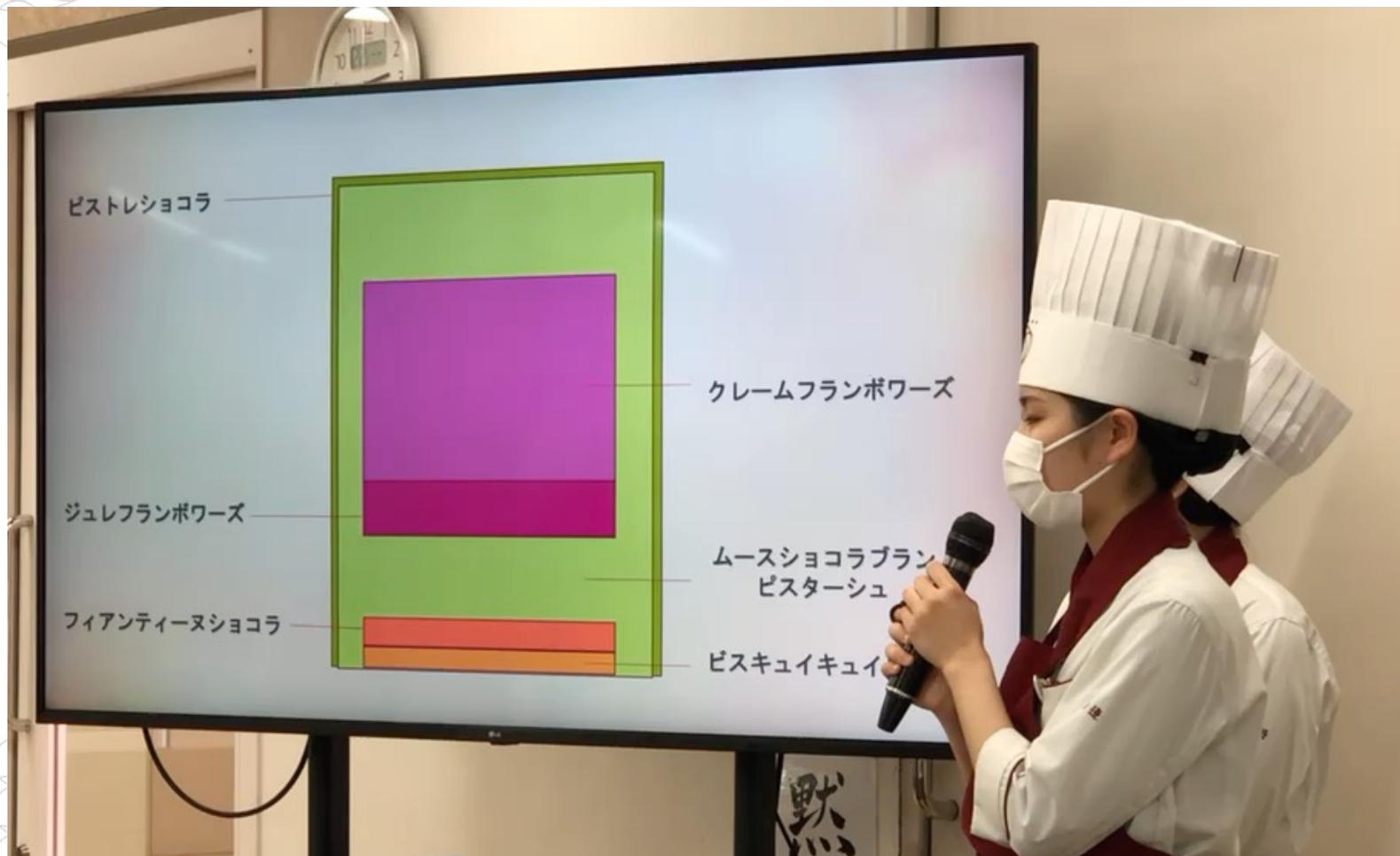
ピスタチオとホワイトチョコレート
のムース

フィアンティーヌシヨコラ

ビスキュイキュイエール

ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作

一次審査



ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作

味に関しては
高評価を頂き
2次審査へ

2次審査に向けて

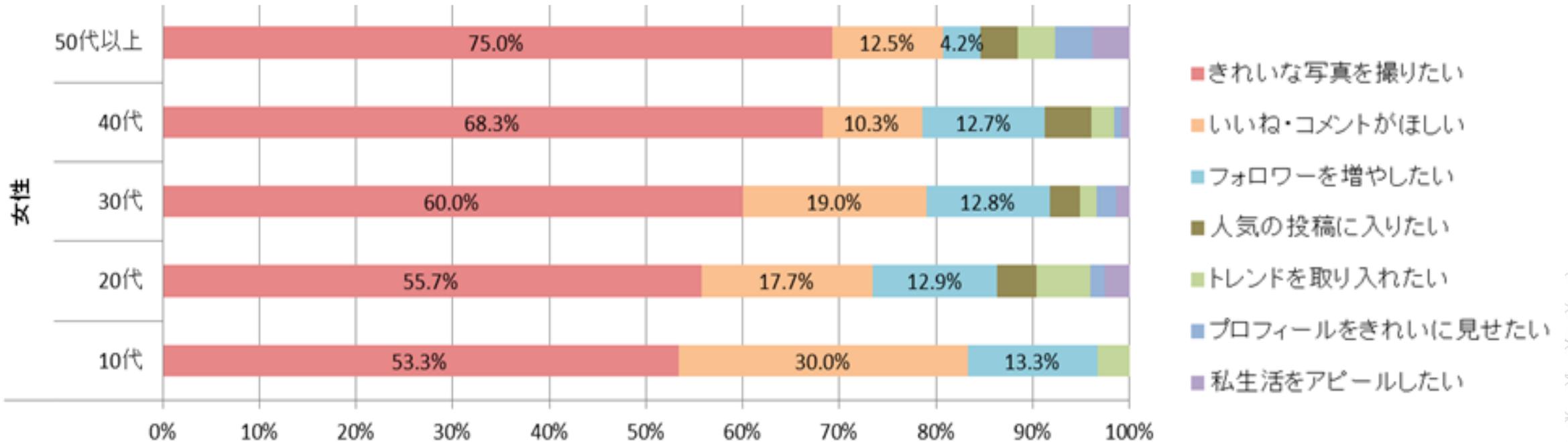


Instagram

#ケーキ投稿886.2万件



Instagramに投稿する理由



ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作

2次審査に向けて ティアラの変更

ここにプレゼン映像
ここ以外でパウポ制作



商品化決定

ルル❤️バレンタイン

縷々しいは細く長くいつまでも続く様子を表す言葉

ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作



販売当日にお店を訪問

ここにプレゼン映像
ここ以外でパウポ制作



買ってくださったお客様に 話を聞いてみると

ここにプレゼン映像
ここ以外でパウポ制作



結果



ここにプレゼン映像
ここ以外でパウポ制作

☆☆☆☆☆
2月14日までで

総販売数 200個

総売上 88,400円でした

今回リサーチしたピスタチオとティアラは
お店の客層にピッタリだったと評価して頂きました

気づき

ティアラは全て自分達で製作



ここにプレゼン映像
ここ以外でパウポ制作

10個作るのに 1時間かかる

これからの課題

手間を掛けて作ったケーキ

ここにプレゼン映像
ここ以外でパワポ制作



お客様に喜ばれる



時間がかかる
労働時間が長くなる





ここにプレゼン映像
ここ以外でパウポ制作



2021年度
JESC奨励賞推薦作品審査会

★★★★★
チョコレートを使用した
バレンタインケーキの考案

Fukuoka School of
CULINARY ARTS

製菓・製パン科
パティシエ&ショコラティエコース 2年
田邊絢香 松野空見子