

卒業制作発表会

4 班：リーダー 佐野裕也
宮出育美 西田碧 熊谷杏美
佐々木竜弥 田村葉月

Concept...

30~40代リッチな女性ご自分へのご褒美

Deep Concept...

お酒を使用したお菓子

•

お酒に合うお菓子

gâteau

Récompense

(ご褒美)

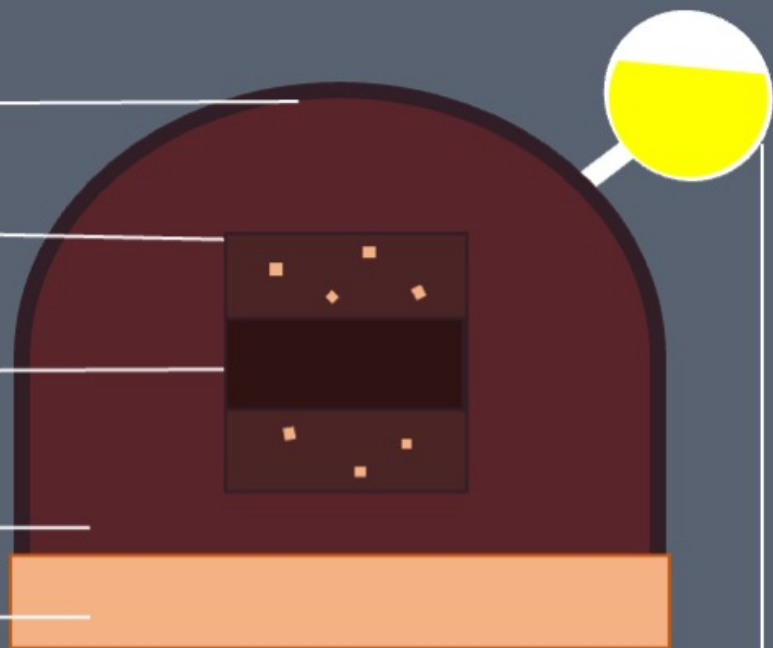
グラサージュ・ショコラ

ビスキュイ・ショコラ

ガナッシュ

ムース・オ・ショコラ

プラリネ・クランブル



柚子ソース



《THE CACAO PROFESSIONALS》

SPICY FRUIT

日本酒ガナッシュ

NUTTY

ムース・オ・日本酒ショコラ

さらさ特

ビスキュイ・酒粕ショコラ

《こだわり》



福司酒造
福司



福司新酒板粕

《試作を通しての課題点》

食べきるのが難しい

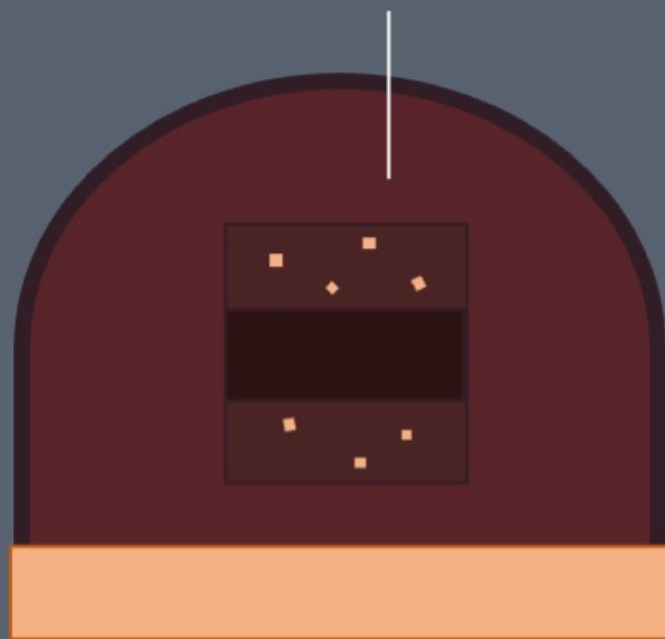
1. 構成

2. 味の変化

3. 形

1. 構成

ムース・オ・酒粕ショコラ



ガナッシュだけの重たい層を減らし、
ムースにすることで軽い口当たり。

2. 味の変化



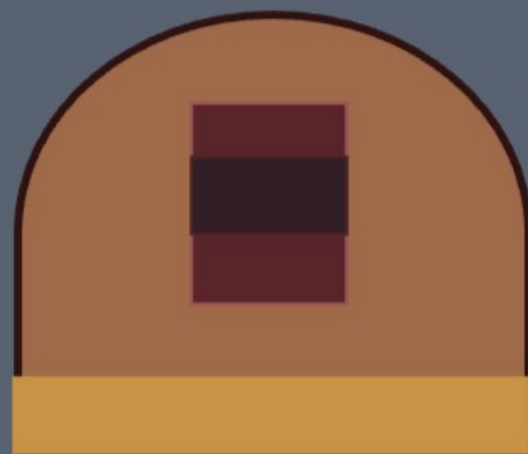
柚子のソースで味の変化

3. 形



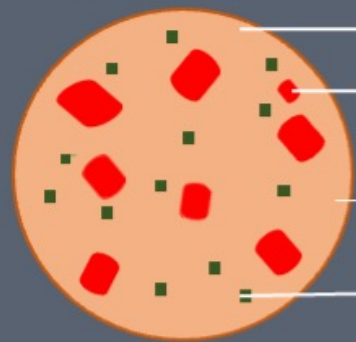
断面が見え、
かつ食べやすいサイズに変更

《販売イメージ》



原価: ¥152.9 売価: ¥393

¥8.2



ナツメグ入り生地

ドライトマト

カマンベールペースト入り生地

バジル

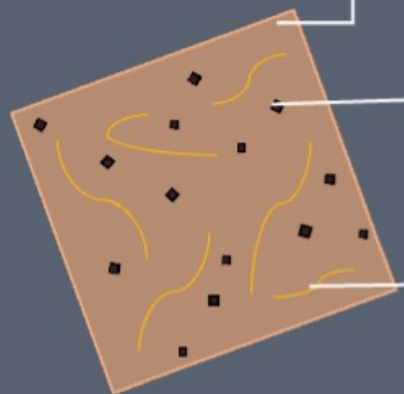
THE SPICE COOKIE
THE SPICE COOKIE

Four Sec

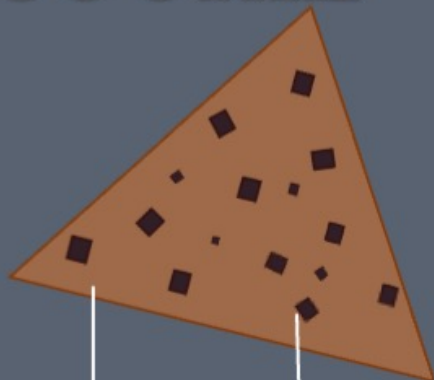
山椒入り生地

ブラックペッパー

オニオン



¥7.8



カカオニブ

シナモンとカルダモン入り生地

¥7.5



十勝まるやかカマンベールペースト

さらさ特

《改善点》



おつまみとしても
食べていただける
味の濃さに

甘い生地？しょっぱい生地？



生地塩分を調整
&
スパイスの配合調整



《販売イメージ》



3種類×5枚
15枚入り

原価：¥117.5

売価：¥294

希望販売価格： ¥500

シールやリボンで装飾

Bagel Sandwich

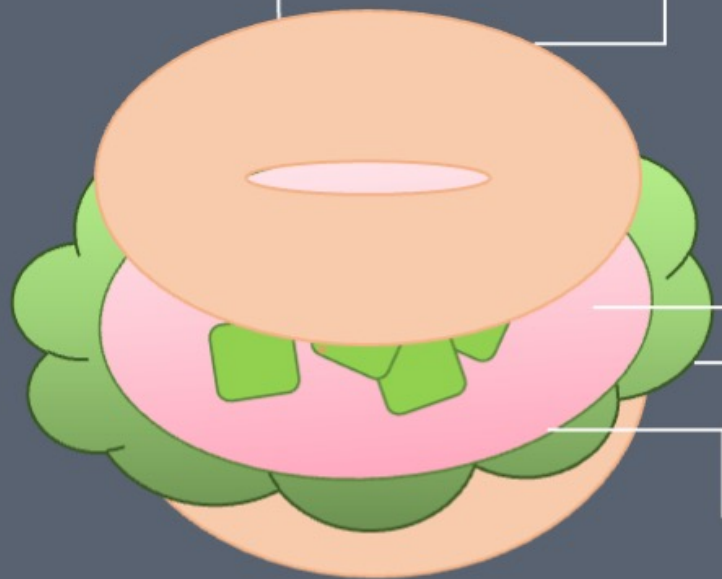
パルメザンチーズ

ベーグル生地

アボカド

サニーレタス

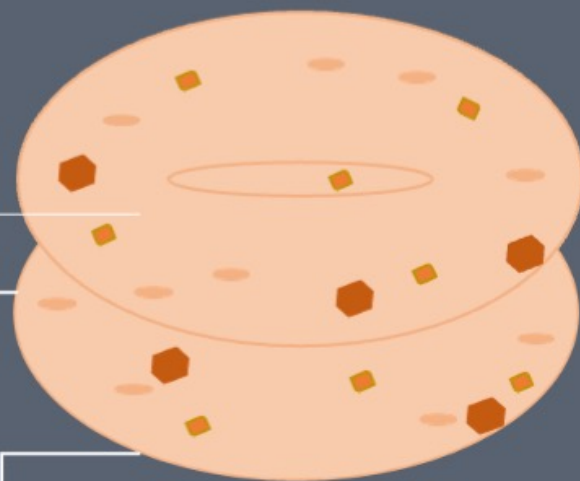
生ハム



3種のドライフルーツ
(イチジク・くるみ・オレンジ)

クリームチーズ

全粒粉ベーグル生地






パルメザンチーズ生削り


さらさ特

春よ恋


ベーグル生地




生地が固い
火の通り過ぎ



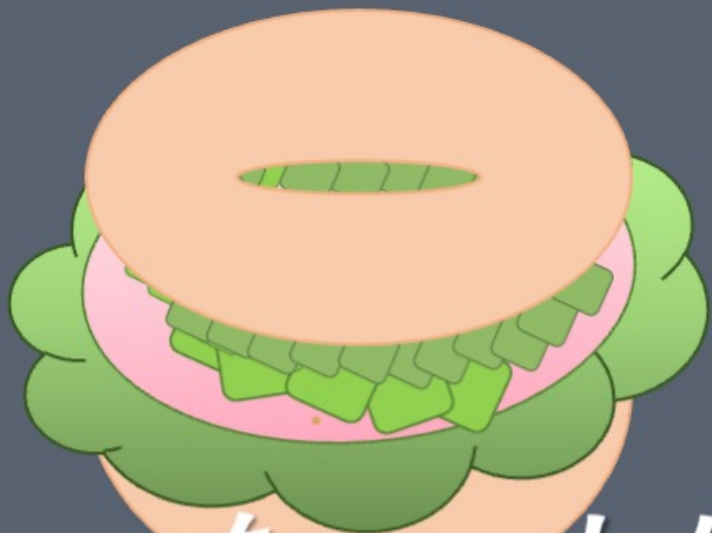
柔らかすぎる
焼き色に艶がない



生地が固い



もちっとした歯切れがよく
サンドイッチに適した生地



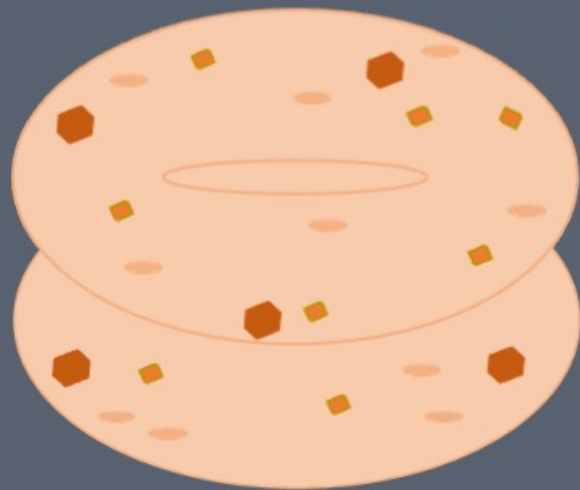
ちょっとしたご褒美ランチに

原価

¥162.9

売価

¥410



中間発表を経ての反省点

全体的なお酒の統一感

グラスージュの艶

クッキーの固さ

ベーグルの完成度

卒業制作発表会を迎えて

中間発表での反省点を解消し、
全体的に満足のいく商品を作ることが出来た。

ご清聴ありがとうございました。