



D班 地域活性化スイーツのご提案

白石あかり 小林優依 利根川麗奈

久本愛莉 片野美優

富良野の立地について

近くに空港がない

北海道の中でも18位と
順位が低い

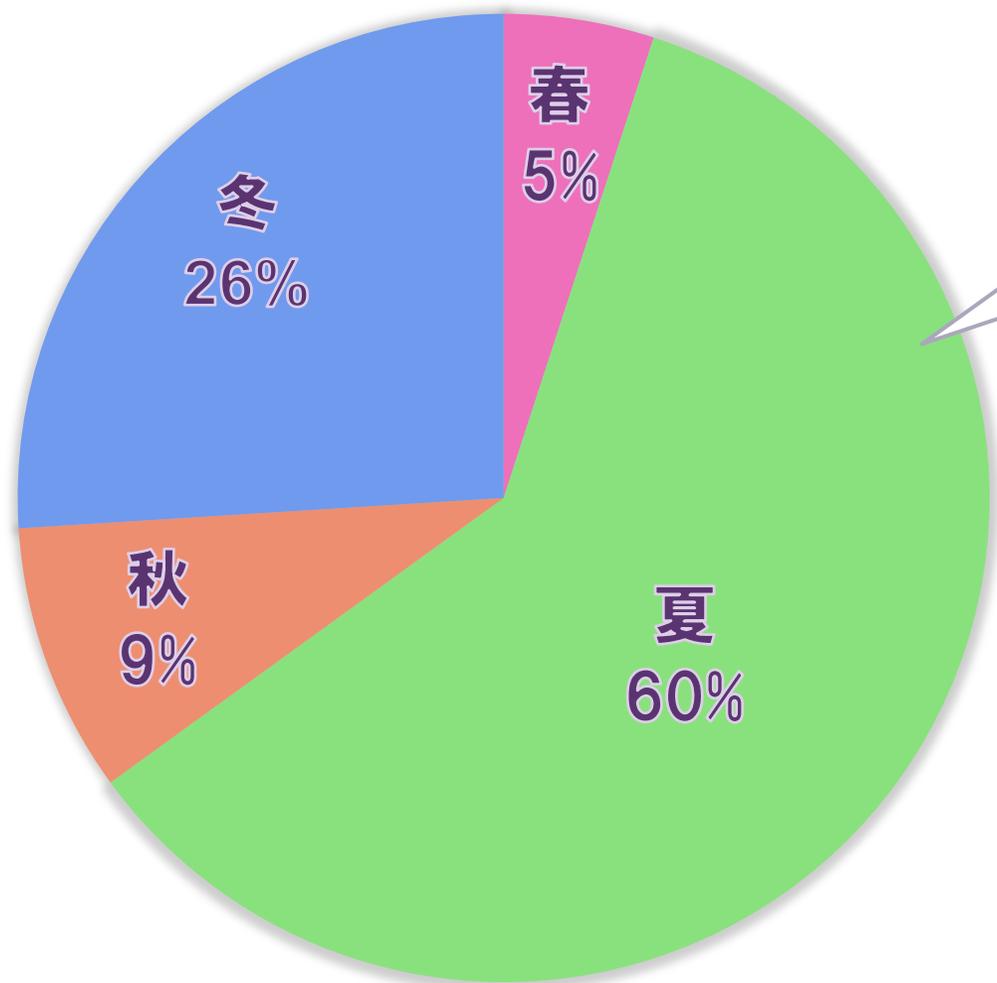
順位	市町村名	入込客数
1	札幌市	789万人
2	函館市	346万人
3	釧路市	276万人
4	小樽市	266万人
5	石狩市	190万人
6	白老町	168万人
7	喜茂別町	162万人
8	旭川市	160万人
9	苫小牧市	148万人
10	恵庭市	145万人
11	七飯町	141万人
12	帯広市	138万人
13	千歳市	125万人
14	東川町	122万人
15	江別市	122万人
16	登別市	120万人
17	伊達市	118万人
18	富良野市	113万人
19	洞爺湖町	109万人
20	美瑛町	106万人

コンセプト

「富良野の 涼夏を巡る」



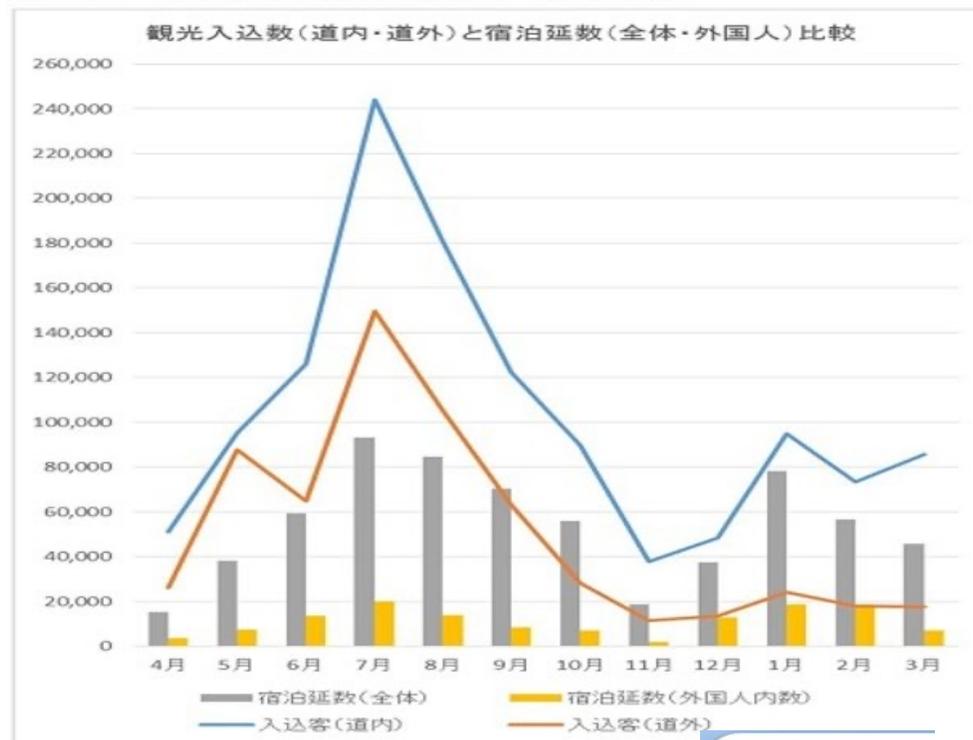
北海道に行くならいつ？



「Life tour調べ」

夏の観光客が多い！

第1回 平成28年度の観光データを読む





北海道メロンの旬の時期

	5月	6月	7月	8月	9月	10月	
夕張メロン							
富良野メロン							
らいでんメロン							
三笠メロン							
月形メロン							

北海道メロンの旬の時期

旬の時期が長い！！

安定している！！

	5月	6月	7月	8月
夕張メロン				
富良野メロン				
らいでんメロン				
三笠メロン				
月形メロン				

富良野の夏の魅力



富良野の夏の魅力



特産品



祭り



観光地



富良野に本店のカフェ

+



空港に支店のカフェ



**観光客、富良野市以外の北海道民
インフルエンサーがターゲット**

試作①～④(中間発表まで)

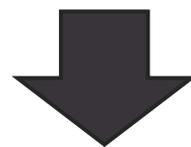


～ケーキ～

チーズムースが重たい

サイズが大きい

安定感がない



クリームチーズ
+サワークリーム
+ヨーグルト

ひとまわり
小さくする

固めの生地の
配合に変更

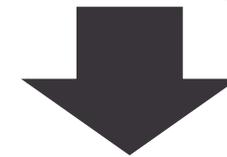
～ヴェリーヌ～



凝固剤の使用量が多い

味のまとまりがない

全体の色合いが悪い

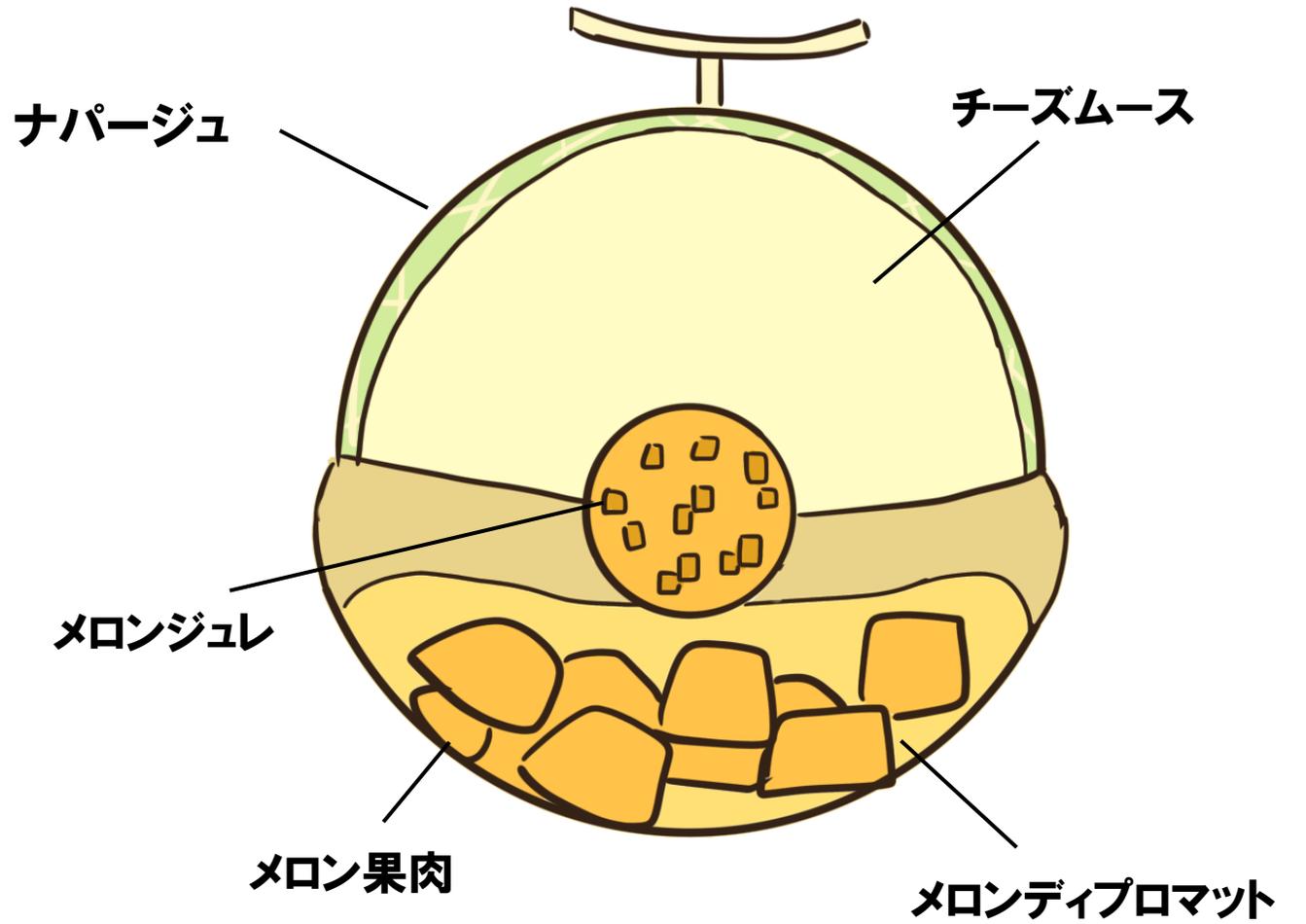
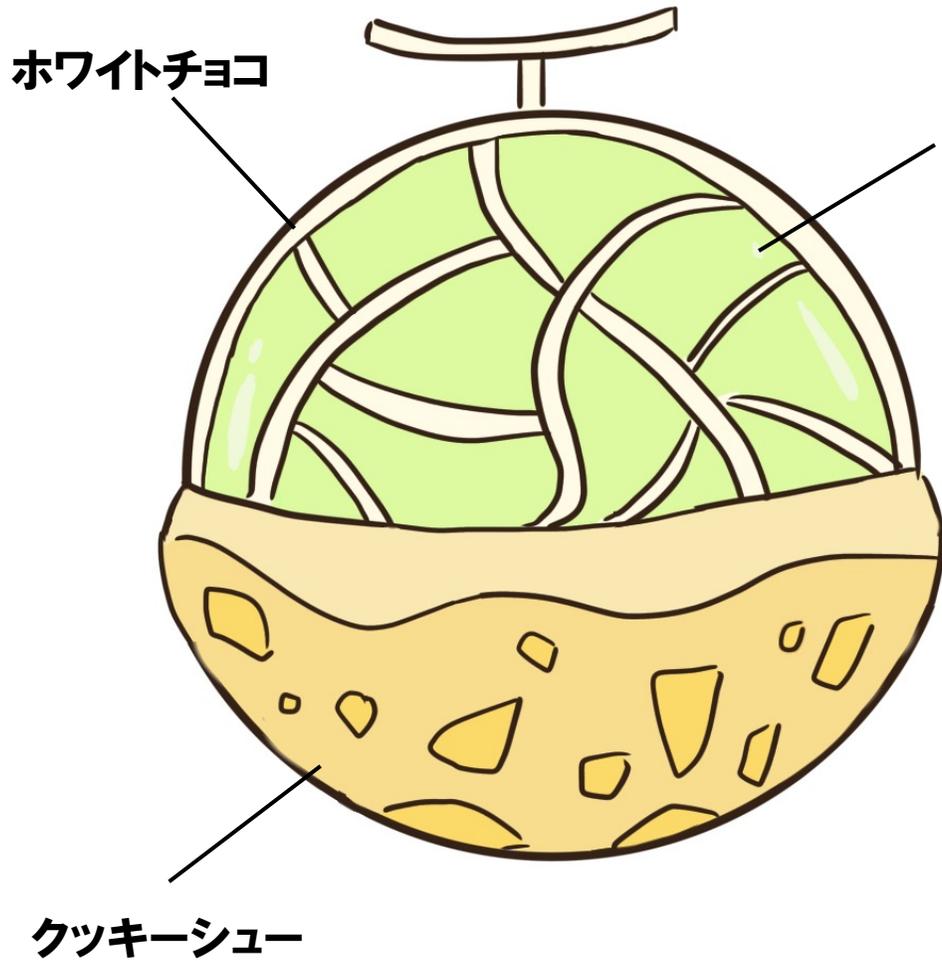


凝固剤の配合を見直し

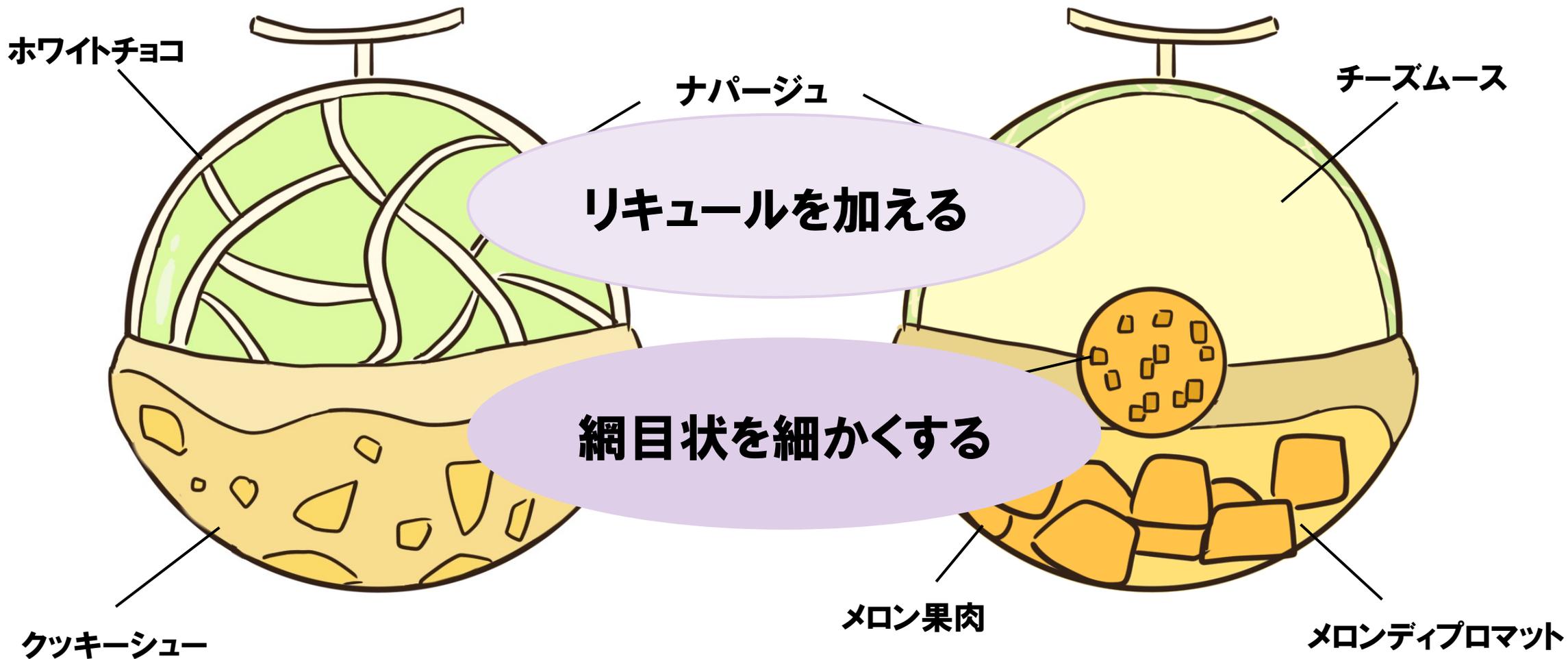
層の見直し

デザインの改善

中間発表後
ケーキイメージ図



中間発表後
ケーキイメージ図

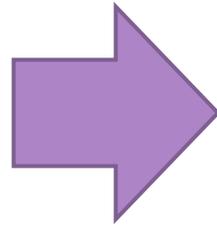


中間発表後試作①～② ～ヴェリーヌの見直し～

ラベンダー

ハスカップ

赤ワイン



・クリーム

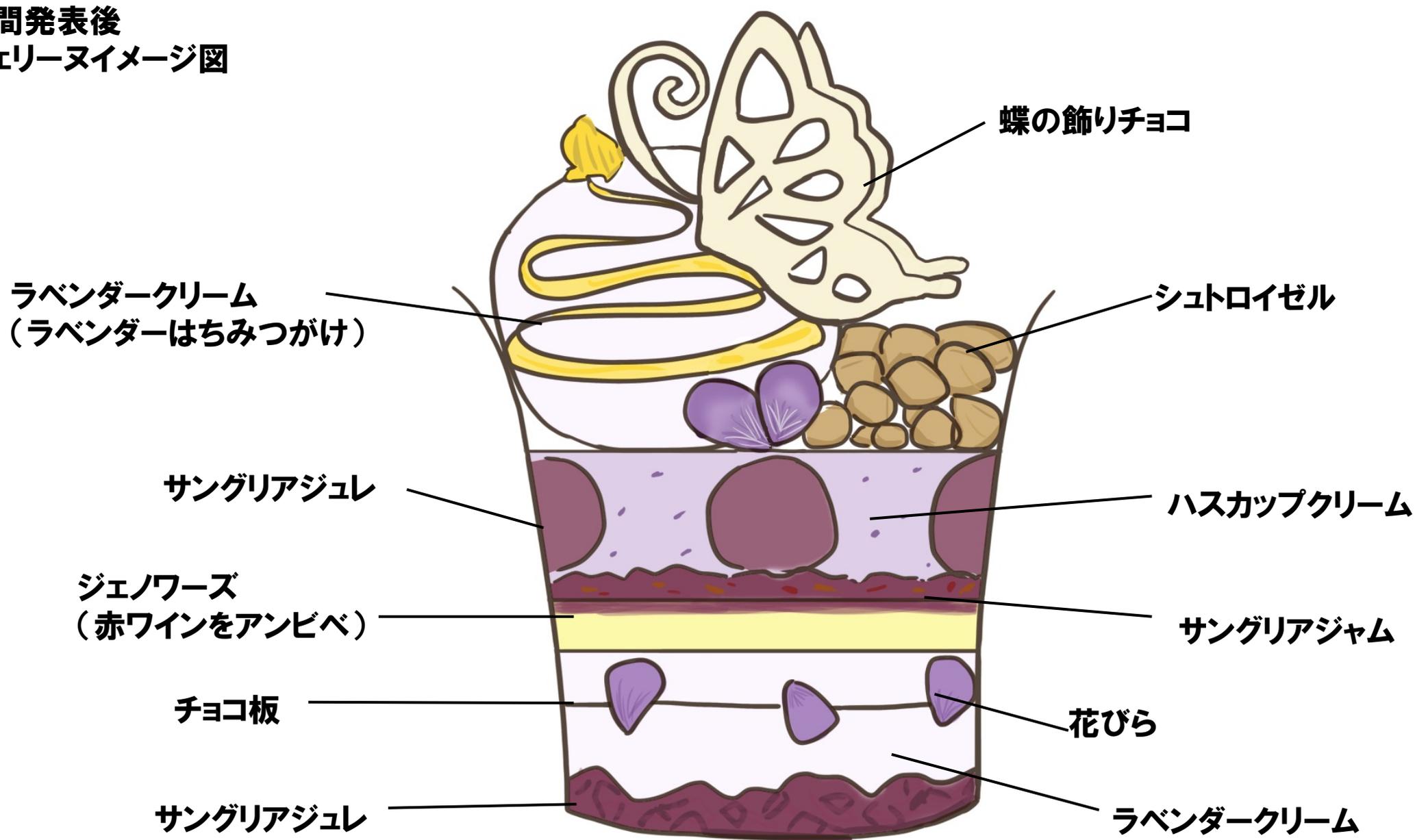
・クリーム

サングリアを制作し

- ・ジュレ
- ・ジャム
- ・アンビベ



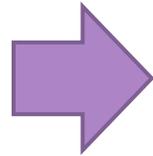
中間発表後
ヴェリーヌイメージ図



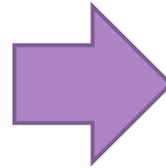
中間発表後試作③～④

～ヴェリーヌのデザインの見直し～

中間発表



中間発表後試作③



中間発表後試作④



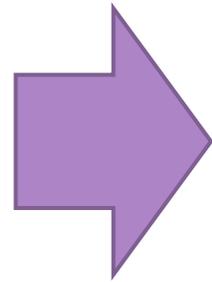
～リキュールの比較～

メロンディプロマツトに使用する

・ドライジン

- ・メロンの風味が弱くなる
- ・青臭さが残る

・ライチ



- ・メロンの風味に似ていてとても良い
- ・ただ量によってはライチが勝ってしまう

・ベルガモット

- ・華やかな味でいい
- ・独特な風味がメロンを邪魔してしまう

～リキュールの比較～

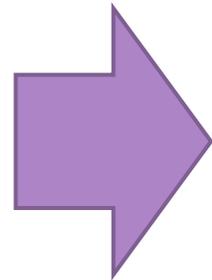
メロンディプロマツトに使用する

・ドライ

結果

**ライチを少量で使用することに
決定**

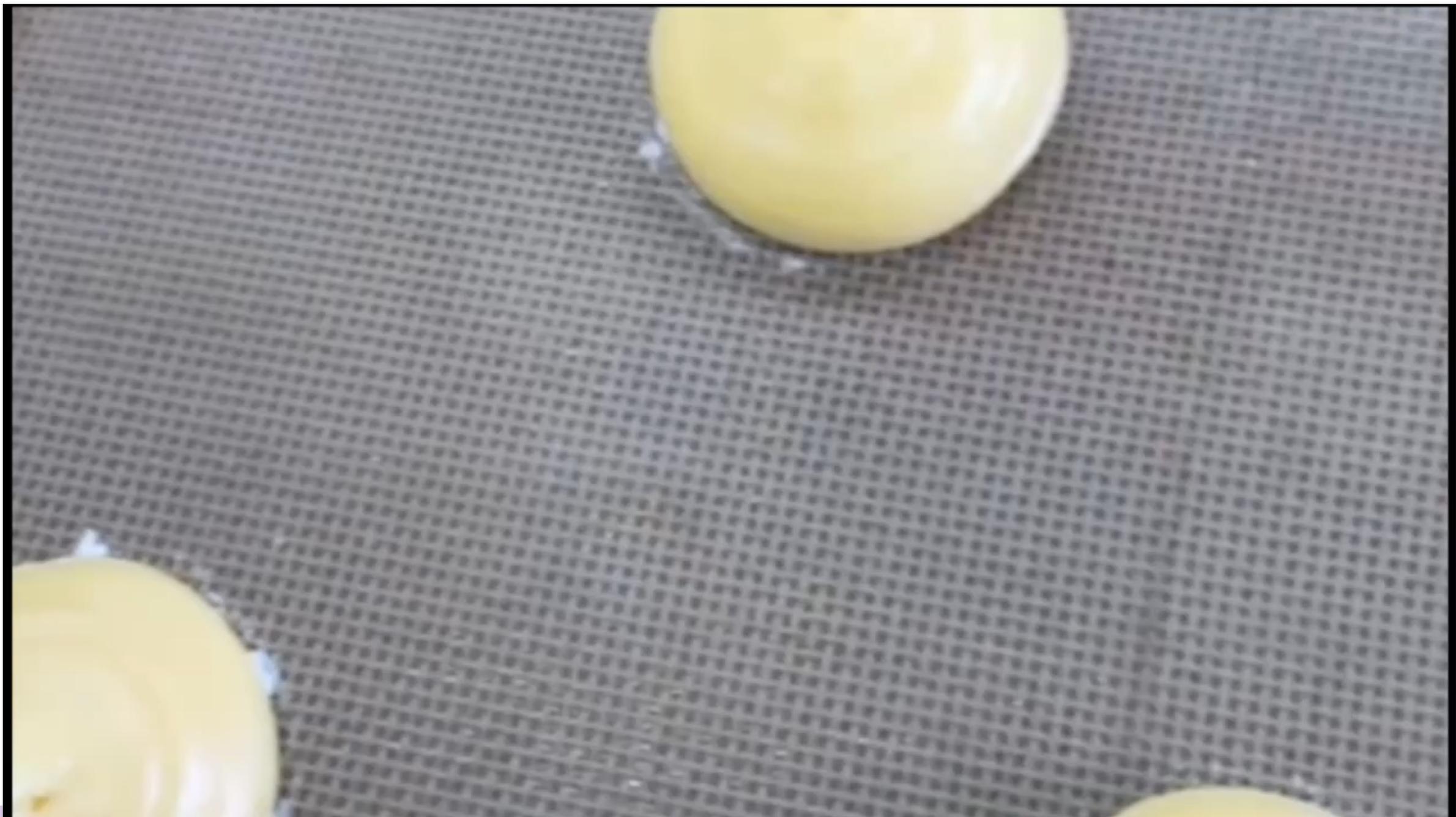
・ライチ



- ・メロンの風味に似ていてとても良い
- ・ただ量によってはライチが勝ってしまう

・ベルガモット

- ・華やかな味でいい
- ・独特な風味がメロンを邪魔してしまう



まとめ

「富良野まるごとメロン」



- 大きさを調整していくこと
- チーズムースを軽やかにすること
- 円球のバランスを保つこと
- 網目模様を繊細にすること



- クッキーシューを逆さにする発想
- メロンの風味を消さずに生かした

フラ 「富良野ワーガーデン」

- 色合いが悪いこと
- 凝固剤の種類と使用量
- ラベンダーの香りを生かすこと

- お花畑を表現できたこと
- 富良野の特産品をたくさん使えたこと

ご清聴ありがとうございました

