

スイーツ開発

◎天野朱理 ○森廣羅樹

清水万由 佐藤未海

青木愛葉 小田栞夏



現状

- 
- **スイーツが少ない**
 - **お店に入りにくい**
 - **若いお客さんが増えてきている**



效果

- 
- 若いお客さんが増える
 - 県外からの観光客が増える
 - 木綿街道をもっと知ってもらえる



地域活性化につながる



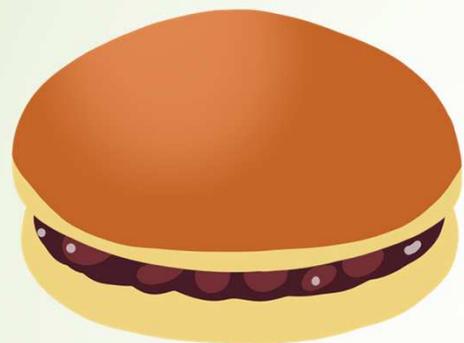
活動內容



フルーツゼリー



みたらし団子



どら焼き



フルーツ大福



ミルフィーユ



**おからパウダーを使った
カップケーキ**



秋フォーラムを 通して



頂いた意見

- 形や盛り付けを工夫
 - お店の雰囲気に合わせて
 - 原価30%
 - 保存方法について考える
- 



島根県立大学 籠橋先生

コンセプトシート

商品名・価格

ターゲット

便益

ペルソナ

コンセプト

商品イメージ

理由

こだわりのポイント

コンセプトシートを書いてみよう！

★コンセプト (一言で！) 何、それで済む	
★商品名 カトショコラ と抹茶フォンテーヌ	★商品イメージ お皿にお皿に作り出す かわりにクリームなど(4-2)
★価格(税込み)	★商品の特徴 一度に2種類味わえる
★ターゲット ・女性 ・若い ・子ども 食べやすい	★便益 2種類味わえる 持ち運びやすい
★ペルソナ ・優柔不断 ・大学生ハランチでポイントを食べた 様に食べる	★理由 うどんと食べたい時も食べたい ハチリ管にしている
★こだわりのポイント 2種類味わえる 量ハチリ管のハチリ管に 食べやすい様に食べられる	
作成者	

島根県立大学 しまね三昧食品科学研究所 (龍糖研究室)



ターゲット層を明確にする



- 女子大生
- うどんを食べに来た
- 優柔不断

ガトーショコラ

6等分で1個原価80円

材料(15cm型)

- ・チョコレート 65g
- ・無塩バター 40g
- ・卵 2個
- ・砂糖 80g
- ・生クリーム 25ml
- ・薄力粉 15g
- ・純ココア 35g



抹茶シフォンケーキ

6等分で1個原価45円



材料(17cm型)

- ・卵白(L) 4個分
- ・卵黄(L) 4個分
- ・砂糖 70g
- ・油 25g
- ・無調整豆乳 50g
- ・薄力粉 70g
- ・抹茶パウダー 10g

フレンチトースト

1人分で原価131.5円

材料(2人分)

- ・食パン(4枚切り) 2枚
- ・卵 3個
- ・牛乳 180cc
- ・砂糖 大さじ3
- ・バニラエッセンス 適量





講評

フレンチトースト

- ・もっと厚くふわふわにする
- ・見た目をもっとよくする

シフォンケーキ

- ・しっとりさせる

ガトーショコラ

- ・有名菓子店より美味しい



おやつ工房 上代さん



おやつ工房上代さんからのアドバイス

- **メレンゲ**

混ぜ方の工夫 冷やしておく

- **豆乳などの水分は温めておく**

- **混ぜるのは30回以内**

最終案



ガトーショコラ

原価計125円



抹茶シフォンケーキ



最後の実習が 休校で中止



後輩への アドバイス

- 
- **原価をしっかりと計算する**
 - **写真映えするような見た目**
 - **簡単そうに見えないようにする**



参考 クックパッド

**謝辞 文吉たまき 店長 竹田敏美様
島根県立大学 籠橋有紀子先生
おやつ工房 Lukka 上代奈穂美様**



ご清聴

ありがとうございました

