
スイーツで木綿街道を活性化

B班 ◎宇畑柚加 ○黒崎七菜 原花音 竹内愛葉 内藤真結子 布野愛緒葉 三島菜緒



現状

訪れる観光客が少ない

地元の中高生に関心を持たれにくい

活動の目的

木綿街道の活性化

スイーツを通して木綿街道のことを知ってもらおう

→観光客増加

食材について

山陰の食材を使う



店内の木材や石は山陰のものを使っておられるから

作り置きできるもの

第1・2回試作

■ <ケーキ>

材料

- ・ 薄力粉
- ・ 砂糖
- ・ 卵
- ・ バター
- ・ 生クリーム+砂糖
- ・ フルーツ



第1・2回試作

■ <タルト>

材料

タルト生地

- ・ 薄力粉
- ・ 卵
- ・ 砂糖
- ・ バター
- ・ フルーツ

カスタード

- ・ 卵
- ・ 牛乳
- ・ 薄力粉
- ・ 砂糖
- ・ バニラエッセンス



もらった意見（フォーラム秋）

木綿街道の雰囲気にあったもの
お年寄りの方にも食べてもらえるもの
醤油を使ったスイーツ

新しい案

和をメインにする
醤油、小豆を使ったスイーツ
年齢問わず食べてもらえるスイーツ

籠橋先生の話聞いて

- コンセプト
- 商品の特徴
- ターゲット層
- ペルソナ

を明確にさせる

3回目試作

<醤油ロールケーキ>

材料

生地

- ・ バター
- ・ 薄力粉
- ・ 卵
- ・ 醤油
- ・ 砂糖

クリーム

- ・ 生クリーム
- ・ 醤油
- ・ 砂糖

3回目試作

<お団子>

材料

団子

- ・ 白玉粉
- ・ 水

みたらし餡

- ・ 醤油
- ・ 砂糖
- ・ 片栗粉
- ・ 水

トッピング

- ・ 生クリーム
- ・ あんこ
- ・ きな粉



文吉たまき 竹田様からのアドバイス

団子が固い

味が薄い

商品化できるクオリティにする

原価を明確に

おやつ工房 Lukka 上代様の話

ロールケーキ

卵をよく混ぜる

メレンゲと生地を混ぜるときはさっくりと混ぜ合わせる

お団子

豆腐やいもを加えて冷めてもやわらかく

豆乳を加えてコクを出す

みたらし餡の片栗粉を最後に入れて餡が固くなりにくくする

お話を聞いて改善したこと

ロールケーキ

→卵を混ぜる時間を増やす

お団子

→水を豆乳に変更

→豆腐を加える

→片栗粉を最後に加える

残った課題

原価の計算と値段の設定

レシピの改善

スイーツの商品化

次の2年生へ

コロナの影響で商品化までは至らなかった



この活動を参考に商品化を目指して頑張ってもらいたい

お世話になった方々

文吉たまき

島根県立大学

おやつ工房 Lukka

竹田敏美 様

籠橋有紀子 先生

上代奈穂美 様

引用文献

クックパッド

ご清聴ありがとうございました。