

# 食品開発 始めの大(だい)一步

## ～ HAPPY SMILE 班 ～

11月6日(水)に食品開発が調理室で地域の方に提案した新商品を自分たちで試作しました。試作品は、パン、ケーキ、大福の三種類に旭町の特産品である「梨」を使って合体させたものを作りました。作ったものは1年生全員で試食しました。

パンの名前は、「にっこりブレッド」です。旭町にある「ぷくぷく堂」のパンを使い、中のクリームも特徴的で、ヨーグルトの中に「大江屋さん」の「ビリーアンバー(ドライフルーツ)」を使い、砂糖の量を調節したクリームを使っています。

続いて、松風堂さんとコラボしたケーキです。

ケーキは「梨の幸せケーキ」という名前です。特徴は旭町にある「松風堂」のスポンジと、クリーム、にっこりブレッドでも使った梨のクリームも使っています。スポンジの間やデコレーションには大江屋さんのビリーアンバーや生の梨を使っていました。

最後は、なし以外完全手作りの大福です。

大福の名前は「幸大福(さちだいふく)」という名前です。特徴は自作の求肥とカスタードクリームです。自作の求肥にカスタードクリームと大江屋さんのビリーアンバーや生の梨を包んで完成しました。

この商品が完成して、町内外を問わず、甘い物好きの人に届いてほしいと思います。



「にっこりブレッド」



「梨の幸せケーキ」



「試食している姿」



「幸大福(さちだいふく)」