



〈聖徳大学短期大学部 総合文化学科 製菓ブランチ学生と製菓研究室
による 南房総道楽園（株） ヤマトへのレシピ提供〉

目的：南房総地域における産業振興に協力する 協働者：千葉興業銀行

聖徳大学短期大学部 COC 取り組みの 4 本柱のひとつである「地場産業の活性化」「地域の企業や産業界から要請を受けた商品の開発支援」の一環でおこなっている。

当校が開発提案した製品は以下の 20 品であり、どれも南房総を意識したものになっている。先行として「ポップオーバー」、「ときめく南房総 フルーツメロンパン」4 種（メロン、レモン、イチゴ、バナナ）、「南房総 花のデニッシュ」3 種（イチゴ、夏みかん、ミニトマト）が先行販売されることになった。

活動：学生のアイディアで開発したパンのレシピを提供する

以下提案した製品

〈レストランで提供するパン〉

1. ポップオーバー

中が空洞になるシュー生地のような食感と味 食事にもスイーツにもアレンジできる楽しさがある



2. トマトチャパタ

トマトとバジルを練りこんだ小型のシンプルな食事パン
バジルはトマトの味を引き立てる効果がある



3. フォカッチャ

塩味のきいた食事パン オリーブオイルと相性が良く、オリーブオイルをつけながらいただく



〈お土産用のパン〉 1. シナモンロール

バリエーション	生地	シナモンシュガー+巻き込み物	トッピング
1 プレーン	スイート	シナモンシュガー	クリームチーズのクリーム
2 イチゴ	スイート	カスタード+イチゴジャム	イチゴのチーズクリーム
3 ブルーベリー	スイート	カスタード+ドライブルーベリー	バターとチーズのクリーム
4 リンゴ	スイート	リンゴのコンポート	クリームチーズのクリーム
5 バナナ	スイート	バナナのコンポート	バターとチーズのクリーム
6 メープル	スイート	メープルシュガーとくるみ	クリームチーズ、クルミ

シナモンロール



2. ときめく南房総 フルーツメロンパン

バリエーション	生地	トッパ
1 メロンパン	国産メロン果汁入り	メロンの香りのビスケット+ホワイトチョコ
2 レモンパン	レモンピール入り	レモンの香りのビスケット+レモン味チョコレート
3 イチゴパン	イチゴ・木苺果汁入り	バニラのビスケットにイチゴ味チョコレート
4 バナナパン	バナナピューレ入り	バナナの香りのビスケット+ホワイトチョコレート+バナナフレーク

メロンパン



レモンパン



イチゴパン



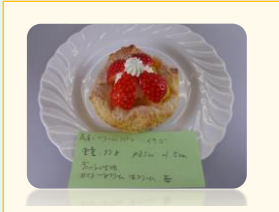
バナナパン



3. 南房総花のデニッシュ

バリエーション	生地	クリーム	トッパ ホイップクリーム
1 イチゴ	デニッシュ	カスタード (バニラ)	フレッシュイチゴ、粉砂糖
2 パッションフルーツ	デニッシュ	カスタード+ (バニラ) 果汁	パッションフルーツゼリー
3 夏みかん	デニッシュ	カスタード+ (バニラ) +マーマレード、ガナッシュ	夏みかん、ツヤがけのゼリー
4 ミニトマト	デニッシュ	カスタード+ (バニラ) +チェリートマトのコンポート	フレッシュミニトマト

イチゴ



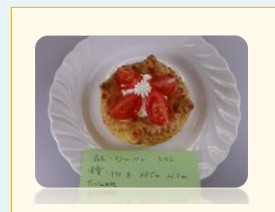
パッション



夏みかん



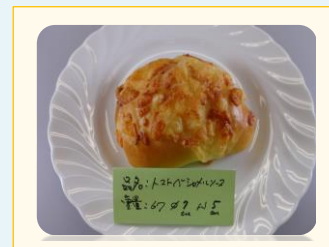
ミニトマト



4. クリームパン

カスタードクリーム+ホイップクリーム
ブリオッシュのような食感のスイート生地クリームと良く合う

トマト味のベシヤメルソース+ハム
チーズのせて焼いた惣菜系のパン



5. ジャムパン トマトのジャムとバジルバター

トマト+砂糖+ペクチン+レモ果汁を糖度 55%に煮詰めたトマトジャムとバジル+粗挽き黒胡椒入りのバターを口どけの良いパンにはさんだもの

