

**審査員特別賞**  
Boulangerie Yanagawa オーナー  
柳川 玖哉 様の 作品



# 「クラウンメロン・ガレット ～メロンゼリーとチーズクリーム と供に～」

【作品のアピールポイント】

自家培養種を使用したプリオッシュは口溶けがよく、上にかぶせたシュトロイゼルはザクザクの食感で、2つの食感が楽しめる。クラウンメロンクリーム・チーズクリーム・メロンゼリーの3層構造。クラウンメロン＝メロンの王様・とても高価なものなので、大きさ・見た目のインパクトも意識。お祝い事や手みやげ品として食べて欲しい。夏の暑い日に冷やしても美味しく食べられるスイーツのようなパン。

【配合】

＜ルヴァン種（かえり種）＞（％）	＜シュトロイゼル＞（％）
フランスパン専用粉……………5.0	薄力粉……………100.0
ルヴァンシェフ……………1.2	バター（無塩）……………50.0
水……………2.8	上白糖……………50.0
＜仕上げ種＞（％）	バニラオイル……………0.5
かえり種……………全量	＜チーズクリーム＞（％）
フランスパン専用粉……………13.5	クリームチーズ……………100.0
ライ麦粉……………5.0	上白糖……………25.0
＜本捏＞（％）	生クリーム……………40.0
強力粉……………100.0	レモン汁……………2.5
砂糖……………8.0	＜仕上用原材料＞重量（g）
塩……………2.0	粉糖……………5
パン酵母……………3.0	ナバージュ……………微量
仕上げ種……………10.0	アーモンドスライス……………30
卵黄……………10.0	トッピング用メロンゼリー……………50
全卵……………30.0	【工程】
牛乳……………25.0	＜ルヴァン種（かえり種）＞
ヨーグルト……………15.0	ミキシング L5M1
バター（無塩）……………35.0	フロアタイム 28℃75％ 7時間
＜※1メロンゼリー＞重量（g）	捏上温度 25℃
メロンピューレ……………250	＜仕上げ種＞
水……………50	ミキシング L5M1
上白糖……………50	フロアタイム 28℃75％ 3時間→冷蔵
ジェランガム……………5	捏上温度 25℃

＜本捏～仕上＞	＜※1メロンゼリー工程＞
ミキシング L3M4H2↓L3M2H3	あらかじめメロンゼリーの材料をオールミックスし、火にか
フロアタイム 28℃75％ 60分 P30分	ける。80℃くらいになったらマンケ型にメロンゼリー120g
捏上温度 24℃	を流し込み、冷めたら型から外し冷蔵しておく。
分割 200g	
成形 200gに分割した生地は直径20cmに薄くの	
ばす。マンケ型にシュトロイゼル130gしき	
つめる。FPクラウンメロンを90gうすく	
絞る。その上にチーズクリームを45gうすく	
絞る。用意しておいた（※1）メロンゼリー	
をさらにのせる。上に薄くのばした生地を	
被せホイロ。	
ホイロ 28℃75％90分	
焼成 天板をかぶせ上火160℃/下火220℃ 40分	
仕上げ 冷めたら型から外し、ステンシルを置き、粉	
糖をふる。周りにナバージュを塗り、焼成し	
たアーモンドスライスをつける。ランダムの	
大きさに丸の形にしたメロンゼリーをのせ	
ていく。チャービルをのせ完成。	

（マンケ型サイズ）直径20cm 高さ4.5cm
-------------------------

コンテストに使用していただいたクリームのご紹介  
最高級メロン『クラウンメロン』を、クリームにしました。

**ポイント①**  
『クラウンメロン』ピューレ使用！  
申請すれば、商標『クラウンメロン』を使用  
しての販売も可能です。  
※詳しくは、お問い合わせください。

**ポイント②**  
青肉メロン独特の“爽やかさ”  
をクリームで表現！  
青肉メロンならではの、爽やかな甘味と  
独特の香りをクリームで実現しました。

**ポイント③**  
メロンのみずみずしさを表現！  
生食のメロンの、ジューシーな食感を  
イメージし、みずみずしい口当たりを  
クリームで表現しました。

『FPクラウンメロン』

【商品特徴】 静岡県産クラウンメロンを使用した、  
緑メロン色、芳醇なメロンの香りを表現した、  
クラウンメロン風味のフラワーペーストです。  
【耐熱度】 【生使用】不可  
【荷姿】1kg×4（剣先ピロ包装） 5kg×2（ピロ包装）  
ダンボールケース入り  
【賞味期間】常温、未開封で60日



※サンド用もあります。



本誌内容についてのお問い合わせは  
本社企画部：TEL 06-6961-3876  
東京企画部：TEL 03-5608-2041  
までお願い致します。

主催：友栄食品興業株式会社  
協賛：静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所  
後援：袋井市

# 第5回クラウンメロンクリームパンコンテスト レシピ集



2018年2月から6月にかけて、日本最高峰のマスクメロン“クラウンメロン”の良さを表現したパンを競い合う、「第5回クラウンメロンクリームパンコンテスト」を開催いたしました！  
応募総数49作品の中から、最優秀賞1作品、優秀賞2作品、審査員特別賞1作品が選ばれました！

2018年5月9日 一次審査



応募総数、全49作品！  
その中から、友栄食品の社内  
審査員による書類審査を実施  
し、工夫を凝らした22作品が  
審査を通過されました！

2018年5月23日 二次審査

外部の審査員を5名お招きして、22作品の現物審査！  
アイデアやストーリー性、パンの外観、そして、味・食感と、様々な角  
度から審査していただきました。当初入賞作品3作品を予定していま  
したが、審査が難航し4作品が最終審査へ選出されました。



＜審査員の方々＞

■静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所	
生産部長 井口 克彦 様	＜中央＞
販売 久保田 朱実 様	＜左端＞
販売 鈴木 直子 様	＜左から2番目＞
■一般社団法人 日本バンコディネーター協会	
代表 稲垣 智子 様	＜右端＞
■株式会社シズル	
代表取締役 藤岡 千穂子 様	＜右から2番目＞

2018年6月6日 最終審査&表彰式（静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所）

クラウンメロンの生産地、静岡県袋井市のクラウンメロン支所にて最終審査を行いました。  
来場された一般審査員53名により、最優秀作品が決定！最優秀作品は、クラウンメロンの網目模様と、  
紅茶クリームとの組合せが評価された、渡井聡美様（ニシカワ食品株式会社 商品企画部）の「クラウンメ  
ロンティーミルクホイップ」が選ばれました。表彰式では、賞状及び副賞として、賞金と最高級クラウンメロ  
ンが贈呈、袋井市長賞も授与されました！また、今年は入賞作品が4作品ということで、最優秀賞1作品、  
優秀賞2作品の他に、審査員特別賞1作品が決定。審査員特別賞には、副賞として最高級クラウンメロン  
6玉（3万円相当）が授与されました。



↑一般公募審査員53名による  
最終審査の様子