



株式会社神戸屋
マーケティング本部 MD部関東 MDグループ
伊藤 良太様の作品

「クラウンメロンと ヨーグルトチーズのクリームパン」



【作品のアピールポイント】

クリームパンと言うとパン生地に包んでいる物をイメージすると思います。
今回の物は、クラウンメロンクリームの特徴を活かすクリームパンにしました。中にはもちろんですが、表面にもメロンクリームを絞り、白いさっぱりした味のヨーグルトクリームチーズを使用し、緑のメロンクリームを強調し、より食べやすい味となっています。少し贅沢な感じのあるメロンクリームとクリームチーズでプチリッチ感が楽しめ、ワンハンドサイズで食べやすい形状にしました。クリームを表面に出しオシャレな見た目、クリームを食べるパンです。

【配合】

《菓子パン生地》 (%)

強力粉	100.0
生イースト	3.0
グラニュー糖	15.0
食塩	1.5
全卵	7.5
水	56.0
ショートニング	10.0

《※1)ケーキスポンジ》 (%)

薄力粉	100.0
全卵	14.0
グラニュー糖	100.0
サラダ油	10.0
ベーキングパウダー	3.0
水	25.0

《※2)ヨーグルトクリームチーズ》 (%)

クリームチーズ	100.0
プレーンヨーグルト(水切り)	120.0
グラニュー糖	40.0
コーンスターチ	50.0
レモン汁	6.0
ヨーグルトフレーバー	0.3

《※3)ソポロ》 (%)

無塩バター	50.0
グラニュー糖	50.0
薄力粉	100.0

【工程】

《菓子パン生地》

ミキシング	L3 M3 ↓ L3 M3
捏上温度	25℃
フロア	15分
リタード条件	-4℃のリターダーで12h休ませる。
成形	①生地を3mmにのばし、ピケする。 ②105×50(mm)(20g×2)にし、グラシン紙を敷いたアルミトレイに生地を入れる。 *FPクラウンメロンを15g絞り、カットスライスした※1)ケーキスポンジ(5g)を敷き、生地に被せる。

《※1)ケーキスポンジ》

ホイロ	35℃ 70% / 50分
焼成前仕上げ	*FPクラウンメロン(25g)、※2)ヨーグルトクリームチーズ(25g)を交互に5本ずつ絞る。 ※丸口金使用



《※2)ヨーグルトクリームチーズ》

焼成	端の部分に※3)ソポロを2ヶ所(各2.5g)のせる。 上火190℃ / 下火230℃ 20分
焼成後仕上げ	冷却したらアルミトレイ、グラシン紙をはずし、ソポロ部分以外にナバージュを塗る。ソポロ部分に粉糖をかけ、中央にセルフィーユをのせる。

《※1)ケーキスポンジ》

①ボールに全卵と水を入れ軽くほぐす。グラニュー糖を入れ混ぜる。
②①にふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ軽く混ぜる。
③②にサラダ油を入れ混ぜる。 (比重0.45~0.48 生地温 19~22℃)
④天板に敷き紙を敷き、生地を流し込む。
焼成 上火180℃ / 下火180℃ 30分
⑤使用時5mm厚にスライスし、80×40(mm)にカットしておく。

《※2)ヨーグルトクリームチーズ》

①室温のクリームチーズと水切りしたプレーンヨーグルトをダマのないように混ぜる。
②①にグラニュー糖をしっかりと混ぜ、ふるったコーンスターチ、レモン汁、ヨーグルトフレーバーを入れる。

《※3)ソポロ》

①室温の無塩バターとグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜる。
②①にふるった薄力粉を入れる。ポロポロした状態で混ぜるのをやめる。

【受賞者のひとこと】

今回は友栄食品様のクリームを通じて、このような賞を受賞できたことをとても嬉しく思っております。
今回、一次選考・二次選考・最終選考を通じて色々なパンを作っていく中で、静岡県産のクラウンメロンの魅力というものを改めて私自身が実感できたと思っております。



株式会社タカキペーカリー 研究開発部東日本パン開発部リテイル開発課
内藤 匡佳様の作品

「サマークラウンメロン」



【作品のアピールポイント】

甘くないデニッシュ生地にFPクラウンメロンを使用したチーズケーキ、メロンフィリングをトッピングして、焼成後にメロンホイップ、クラウンメロン、アンジュークレールで仕上げて食欲の落ちる夏に冷やして食べてほしいメロンパンを作りました。パンの形は王冠をイメージしています。

【配合】

《デニッシュ生地》 (%)

強力粉	90.0
薄力粉	10.0
上白糖	5.0
食塩	1.5
脱脂粉乳	2.0
改良剤	1.5
生イースト	7.0
マーガリン	10.0
全卵	10.0
水	48.0
ロールインマーガリン	対生地 30.0

《※1)メロンチーズケーキ》 (%)

クリームチーズ	100.0
上白糖	45.0
全卵	45.0
ヨーグルト	38.0
レモン汁	10.0
*FPクラウンメロン	50.0
薄力粉	10.0
天然色素	0.1

《※2)メロンフィリング》 (%)

*FPクラウンメロン	100.0
レモンスライス	15.0
デンプン	5.0

《※3)ジャムウォッシュ》 (%)

アンズジャム	100.0
水	30.0

《※4)メロンホイップ》 (%)

*FPクラウンメロン	75.0
ホイップクリーム	25.0

《※5)ホイップクリーム》 (%)

生クリーム	100.0
上白糖	10.0
ブランデー	2.0

【工程】

《デニッシュ生地》

ミキシング	L7 M12
捏上温度	20℃
フロア	30分
折込み	冷蔵庫で冷やしながらか 24層になるように折り込む。

成形

- ①生地の厚さが4.5mm~5.0mmで15cm×7cmにカットして、切れ目をいれる(50g)。別に生地を小さくカットしておく(8g)。
- ②両端1.5cmあけて※1)メロンチーズケーキを15gおく。
- ③*FPクラウンメロンを5g絞り折りたたみ、リング成形し型に詰める。
- ④8gの生地を底に詰める。
- ⑤※1)メロンチーズケーキを15g詰める。

ホイロ

焼成前仕上げ	32℃ 75% / 60分
焼成	※2)メロンフィリングを25g絞る。 上火205℃ / 下火205℃ 17分
焼成後仕上げ	①※3)ジャムウォッシュを2g塗る。 ②※4)メロンホイップを10g絞る。 ③冷凍クラウンメロンをカットして10gのせる。 ④アンジュークレールを10gのせる。 ⑤ホワイトチョコを6ヶ所絞る(0.2g)。

《※1)メロンチーズケーキ》

- ①クリームチーズに上白糖を混ぜる。
- ②全卵と天然色素を混ぜる。
- ③ヨーグルトとレモン汁を少しずつ混ぜる。
- ④*FPクラウンメロンを混ぜて薄力粉を混ぜる。

焼成(コンベクションオープン) 150℃ 25分

《※2)メロンフィリング》

- ①*FPクラウンメロンにレモンスライスを混ぜる。
- ②デンプンを混ぜる。

《※3)ジャムウォッシュ》

水を沸騰させてアンズジャムに混ぜる。

《※4)メロンホイップ》

*FPクラウンメロンに※5)ホイップクリームを混ぜる。

《※5)ホイップクリーム》

生クリームに上白糖とブランデーを入れ、8分目まで混ぜる。

【受賞者のひとこと】

今回はこのような賞を頂き、ありがとうございます。
クラウンメロンを作る生産者様の大変さと品質に対する思いを知り、パン作りについているなと思いました。今回の作品のように、消費者の皆様にも幸せになって貰えるようなパンをもっと作っていききたいと思います。



ニシカワ食品株式会社 商品企画室
渡井 聡美様の作品

「トリプルクラウンメロンバーガー」



【作品のアピールポイント】

3種の生地と3種のフィリングで、クラウンメロンのおいしさをつめこんだスイーツバーガーを作りました。
ふんわり、ほわほわ、さっくりの3つの食感と、クラウンメロンクリーム、メロンジャム、マスカルポーネホイップの3つのおいしさが一度に味わえます。
食べた人にクラウンメロンのことをしっかり覚えてもらえるように、クラウンマークを描き、カラフルでインパクトのある見た目になりました。

【配合】

《菓子パン生地》 (%)

強力粉	100.0
生イースト	3.5
イーストフード	0.1
乳化剤	1.0
ぶどう糖	6.0
全卵	10.0
上白糖	28.0
食塩	0.8
脱脂粉乳	2.5
無塩マーガリン	4.0
機能的油脂	4.0
水	48.0

《焼き蒸し生地》 (%)

焼き蒸しミックス	100.0
全卵	40.0
サラダ油	30.0
水	30.0

《デニッシュ生地》 (%)

強力粉	90.0
薄力粉	10.0
製パン改良剤	0.5
上白糖	15.0
食塩	1.5
脱脂粉乳	3.0
全卵	12.0
マーガリン	8.0
生イースト	5.0
水	50.0
ロールインマーガリン	対生地 16.7

対生地重量(g)

*FPクラウンメロン	25.0
メロンジャム	15.0
マスカルポーネホイップ	10.0
ホンダン	2.0

【工程】

《菓子パン生地》

ミキシング	L3 M4 H2 ↓ L2 M3 H1 (たて型ミキサー使用)
捏上温度	28℃
フロア	50分
成形	生地30gに、*FPクラウンメロン25gを包あんして、φ100mmの丸トレイに入れる。 38℃ 80% / 60分
ホイロ	上火208℃ / 下火210℃ 10分30秒

《焼き蒸し生地》

ミキシング	オール in ミックス (ボウルに入れて手混ぜ可) 20~25℃
捏上温度	なし
成形	生地40gを、φ100mmの丸トレイに絞り、平たくのばす。
ホイロ	ホイロなし
焼成	上火190℃ / 下火190℃ 12分

《デニッシュ生地》

ミキシング	L3 M3 H3 ↓ L2 M3 H1 (たて型ミキサー使用)
捏上温度	26℃
フロア	20分
リタード条件	0~-2℃ 一晚
成形	3つ折り3回した生地を1.5mmに伸ばしφ90mmの丸型で型抜きする
ホイロ	34℃ 75% / 50分
焼成	上火205℃ / 下火190℃ 12分

《仕上げ》

デニッシュ生地にメロンジャム15gを塗り広げる。
焼き蒸し生地を重ね、マスカルポーネホイップ10gを絞る。
菓子パン生地を重ね表面に湯煎したホンダンでクラウンマークを描く。

【受賞者のひとこと】

今回はこのような賞に選んで頂き、ありがとうございます。
今回の作品のこだわりとして、他の方が考えられないものを作りたいと思い、ハンバーガーの形に挑戦しました。
ハンバーガーの形にすることで、初めは、パンが膨らみすぎて一口で噛みきれないという事が起こってしまったので、それを改善できるように、生地の配合や発酵時間の調整などを行い、今回の作品が仕上がりました。
また、生地も3種類使用し、フィリングも3種類使ったので、味や食感がまとまらないのではないかと不安がありましたが、試作を何度かして、しつこくなくて食べやすいものができたのでよかったです。今回賞を頂いたのを自信にして、またこれからの日々の開発業務や新しいパン作りに挑戦していきたいと思っております。

