

1次審査通過作品のご紹介



「クラウンメロン宝石箱」 「抹茶王子とクラウンメロンクリームプリンスのめっちゃメロン運命の出会い食パン～すべてはここから始まった～」 「Melon et citron (ムロン エ シトロン)」 「クラウンメロンと緑茶の静岡ロール」 「クラウンメロンパンケーキ」



「Sustainable Development Crown」 「Fleur de crown melon」 「あげメロンパン!？」 「クラウンメロン蒸し・ワッ・シュー」 「雪もちクラウンメロン」



「Maille de melon (マイユ ドウ ムロン)」 「クラウンメロンプリン」 「Pizza melon Jambon」 「Melon De Teatime ~午後の一時~」 「クラウンメロンマーブルリング」



「クラウンメロンクリーム」 「クラウンメロンとクリームチーズの「キャラメルメロンブリオッシュ」コンベルサシオン～」 「クラウンメロンとクリームチーズの「キャラメルメロンブリオッシュ」キャラメリゼクゴロフ」

皆様たくさんの作品のご応募誠にありがとうございました!



クラウンメロン公式キャラクター「王冠メロ子」

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】 【用途】焼き込み

【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75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
までお願い致します。



友栄食品ホームページ
URL: <http://www.tomoenet.co.jp>

こちらから商品情報など
ご覧いただけます。



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9回クラウンメロンクリームパンコンテスト レシピ集



2022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9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 37 作品の中から、最優秀賞 1 作品、優秀賞 2 作品、が選ばれました!

2022年5月13日 一次審査



2022年6月9日 二次審査・最終審査

今年も新型コロナウイルスの影響で、一般審査員による最終審査を見送り、外部の審査員6名を弊社へお招きし、1次審査を通過した21作品の現物審査を行いました。
アイデアやストーリー性、パンの外観、そして味、食感、価格等の様々な角度から審査をしていただきました。



応募総数、全 37 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 21 作品が
審査を通過されました!

<審査員の方>

- 株式会社シズル 代表取締役/経営コンサルタント
藤岡 千穂子 様<後列左>
- 一般社団法人日本パンコーディネーター協会
代表 稲垣 智子 様<後列右>
- メロンパン専門家
平井 萌 様<後列中央>
- 静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所
副室長 澤木 勝 様<前列中央>
- 静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所
西澤 菜緒 様<前列左>
- 株式会社クラウンメロン
鈴木 和美 様<前列右>

弊社の本社にて最終審査を行いました。最優秀作品はかわいらしい見た目と、紅茶×クラウンメロンの組合せを高く評価された、中林ありさ様(フジパン株式会社)の「紅茶香のクラウンメロン pie タルト」が選ばれました。どの作品も素晴らしく、審査員の皆様も頭を悩ませながら審査をされていました。



優秀賞 株式会社ウインウイン ピーターパン 梅原 崇裕様の作品 「クラウンメロンソーダ」



【作品のアピールポイント】

暑い夏に冷やして食べるパンを考えたいと思いこの商品を開発しました。香り高いFPクラウンメロンクリームを底に絞り、果肉入りの洋ナシソースが風味をさらに引き立てます。メロンソーダゼリーがぶるんとした食感そしてクラウンメロンホイップが優しく口の中で溶け出します。これからの暑い夏にひやして食べればさらに美味しく頂けます。

【配合】

《プリオッシュ生地》	(%)
強力粉	100.0
上白糖	10.0
塩	1.5
生イースト	4.0
生クリーム	10.0
牛乳	30.0
卵	15.0
加糖卵黄	20.0
モルト	1.0
無塩バター	35.0

【工程】

《プリオッシュ生地》	
ミキシング	L4 M3 H1.30 ↓ L4 ↓ L4 M3 H1.30
捏上温度	24℃
フロア	60分 40g分割
成型	①10cmの型に伸ばし星型に敷く ②ホイロで28℃30分発酵させる ③FPクラウンメロンを30g絞る。 8分 その上にメロンホイップを10g 星口金でローズを絞る。 抹茶パウダーを全体にふるう。 生クリームの天辺にチェリーをのせる。
焼成温度	
焼成時間	
焼成後仕上げ	

《※1メロンソーダゼリー》

メロンソーダ	100.0
粉ゼラチン	2.0

《※1メロンソーダゼリー》
①メロンソーダを湯せんにかけて80℃まで温めたら粉ゼラチンを入れて良く混ぜる。
②バットに流し込み冷蔵庫で3時間以上冷やす。
③丸の抜き型でくりぬく。

《※2メロンホイップ》

生クリーム	100.0
FPクラウンメロン	30.0

《※2メロンホイップ》
生クリームを8分立てにしてFPクラウンメロンを入れて混ぜる。

《トッピング》

洋ナシソース(業務用)	20g
抹茶パウダー	0.1g
チェリー	1個



【受賞者のひとこと】

この度は優秀賞という素晴らしい賞を頂けたことに大変嬉しく思います。静岡のクラウンメロンを使ったクリームコンテストがあると知り、静岡県民としては是非とも参加したいと思い応募しました。

静岡県のものを使いたいと思い、富士宮の「サイダーかん」からヒントを得てメロンソーダのゼリーと組み合わせたら面白いと思い使用を決めました。FPクラウンメロンの香りを活かしつつ、暑い季節でも冷やして美味しいパンにしようと思いこの作品が出来ました。

このコンテストに出品するにあたり何度も試作を重ねて改めてパンを作る楽しさや難しさを実感しました。この経験を活かしお客様に喜んで頂ける商品開発が出来よう努めます。ありがとうございました。

【審査員の評価】

(藤岡) 満点の作品でした！冷たくして食べると一層美味そうですね。ひんやりとした冷たさの印象が美味しさを増幅させました。メロンソーダで懐かしさや馴染みを感じられる作品となっており、このままの見た目販売すればこの夏の名物になりそうなパンです。

(鈴木) とても斬新なアイデアで冷やして食べるとなお、おいしく感じるだろうと思います。断面も清涼感があり、暑い季節に合いそうなパンだと思います。

最優秀賞・袋井市長賞 株式会社フジパン 商品開発部 中林 ありさ様の作品 「紅茶香るクラウンメロンpieタルト」



【作品のアピールポイント】

味はもちろん、見た目からもクラウンメロンを楽しめるプチご褒美スイーツです。“新しいタルトの形”とも言われているパイ生地のできたタルトはサクサク食感が特徴です。ダイヤモンド生地には紅茶の茶葉を練り込み、メロンとも紅茶とも相性の良いブランデーを入れることでより香り高く深い味わいにしました。FPクラウンメロンのかわいい色を活かせるようそのまま使用し、メロンに見立てました。さらにミルクホイップを合わせることで、全体のバランスをより良く仕上げました。ひと口食べるとクラウンメロンがいっぱいに広がり、後から紅茶の香りがふわっと広がります。小ぶりですが、心もお腹も満足できる“紅茶香るクラウンメロン pieタルト”をお楽しみください。

【配合】

《パイ生地》	(%)
強力粉	50.0
薄力粉	50.0
食塩	1.8
上白糖	2.0
ショートニング	5.0
脱脂粉乳	3.0
液全卵	6.0
吸水	52.0
折り込み油脂(対粉)	70.0

【工程】

《パイ生地》
ミキシング
捏上温度
リタード
折り込み
成型
ラックタイム
焼成前処理
焼成条件
焼成後仕上げ

↓ L3 ML1	
20℃	
リターダー(-2℃)で一晩	
4×4×3×3	
※1 回ずつしっかり生地を冷やす。	
①生地厚3mmに伸ばす。	
②ピケをうつ。	
③直径100mmの丸型でくり抜く。(35g/個)	
④直径80(底65)mm×深さ40mmのアルミトレーに生地を敷きこむ	
室温で15分	
ダイヤモンド生地(25g/個)を生地の上にまんべんなく絞る。	
上火180℃ 下火230℃ 25分	
①冷却後、ダイヤモンド生地の上にミルクホイップ(12g/個)をまんべんなく絞る。	
②ホイップの上にFPクラウンメロン(15g/個)を平口金で丸くなるように絞る。	
③ホワイトチョコレートコーティングを格子状に線がける。	

《※1ダイヤモンド生地》

液全卵	100.0
グラニュー糖	100.0
マーガリン	100.0
アーモンドパウダー(皮無し)	100.0
紅茶茶葉	5.0
ブランデー	5.0

《仕上げ材量》

1個当たり(g)	
FPクラウンメロン	15.0
ミルクホイップ	12.0
ホワイトチョコレートコーティング	3.0

《※1ダイヤモンド生地》

①グラニュー糖とマーガリンをピーターですり混ぜる。
②①に液全卵とブランデーを少しずつ加えながら混ぜる。
③②にアーモンドパウダーと紅茶茶葉を入れて混ぜる。



【受賞者のひとこと】

この度は最優秀賞という素晴らしい賞をいただけただけのこと、大変光栄に思います。またこのような機会を与えてくださった関係者の皆様へ感謝申し上げます。

この作品を作るにあたって、まずFPクラウンメロンの綺麗な色をそのまま見せたくて見た目を決めました。そして、FPクラウンメロンの味をより贅沢に感じるにはどんな組合せが良いかを考え、紅茶と隠し味のブランデーを選びました。全体的に甘くなりすぎないようにするため、タルト生地ではなく、パイ生地にしました。何度も試作して微調整し、最高のバランスに仕上げました。たくさんこだわって作ったので、とても嬉しく思います。この経験で得たことを忘れず、より一層努力して参ります。

【審査員の評価】

(稲垣) 小ぶりのサイズ感で、気軽に食べやすい大きさながら、中はクラウンメロンのココのあるクリームや紅茶と洋酒が香るダイヤモンドなど、濃厚で薫り高いペアリングが詰まっており、満足感を感じられる一品。外観もクラウンメロンを彷彿とさせるかわいらしい編み編み模様で、プチスイーツとしてのセット売りもぴったりですし、たくさん店頭で並べると売り場も華やかになりそうです。

(西澤) メロンと紅茶が初めて合うとわかったパンでした。紅茶の香りがしつつ、メロンの味もして良かったです。また見た目もかわいく断面も良かったです。

優秀賞 株式会社フジパン 商品開発部 奥田 倫代様の作品 「ソルティメロンの輪」



【作品のアピールポイント】

スイカに塩をかけた甘みが増すように、メロンにも同じ効果があると知ったのでクラウンメロン×塩をテーマに作りました。メロン味のメロン皮と塩バター味のメロン皮のそれぞれにアルペンザルトの塩をかくし味に加えました。形は今SNSでも話題のちぎりパンを参考にちぎりメロンパンをリング状にしました。人との距離をとらなくてはならない世の中でも、家族の団らんは変わらず大切にしたいという思いでシェアできる形状にしています。

【配合】

《菓子パン生地》	(%)
(中種)	
強力粉	70.0
生イースト	3.0
イーストフード	0.12
乳化剤	3
ブドウ糖	4.0
卵黄粉末	5.3
乳製品	5.0
水	33.7
(本捏)	(%)
強力粉	30.0
生イースト	2.0
食塩	1.1
上白糖	25.0
油脂	10.0
濃縮乳	12.0
バニラフレーバー	0.3
グルテン	1.0
水	8.0

【工程】

《菓子パン生地》
(中種)
ミキシング
捏上温度
発酵条件
終点温度
(本捏)
ミキシング
捏上温度
フロアタイム
ベンチタイム
ホイロ
焼成条件

L3 ML2	
24℃	
27℃ 75% 2時間半	
28℃	
L3 ML3 ↓ L2 ML4	
28℃	
40分	
20分	
34℃ 55% 50分	
上火170℃ 下火180℃ 20分	

《※1塩バターメロン皮》

(%)	
グラニュー糖	50.0
バター入りマーガリン	30.0
アルペンザルト塩	0.5
液卵	27.0
塩バターフレーバー	0.3
薄力粉	100.0
ベーキングパウダー	1.0

《成型方法》

①20gに分割した生地をベンチタイム後にモルダーに通し、FPクラウンメロンを12g包あんする。
②めん棒で伸ばしたメロン皮にグラニュー糖をつけ、包あんした生地の上のせ、網の模様をつける。
③丸いセルクルに塩バター味とクラウンメロン味が交互になるように並べる。

《※2クラウンメロン皮》

(%)	
グラニュー糖	50.0
バター入りマーガリン	30.0
アルペンザルト塩	0.5
液卵	25.0
メロンフレーバー	0.4
着色料(緑)	0.4
薄力粉	100.0
ベーキングパウダー	0.5
水	5.0

《トッピング》

グラニュー糖	0.3g(1個当たり)
--------	-------------

【審査員の評価】

(平井) メロンパンそのものとしてとてクオリティが高かったです。メロンクリームの味もしっかりと活かされた作りでしたし、アクセントの塩がクリームやパンの甘味を程よく引き立ててくれていました。“みんなでちぎって食べる”というアイデアも良かったです。

(澤木) クラウンメロンと塩がうまくマッチしていて、大きさもあり家族で食べるメロンパンとしては大変素晴らしい作品でした。お土産に買って帰りたいくらいでした。

【受賞者のひとこと】

この度は優秀賞という素晴らしい賞をいただき光栄です。誠にありがとうございます。今回は大きくて美味しいクラウンメロンのように、我が家の食卓で振舞ったら、子供たちが驚喜してくれるような作品にしたいという思いで作りました。

難しかった点は、大きさのあるパンなので、どのような型を使用するか、生地量やフィリングの量など全体のバランスに気をつけて作らなければならなかった点です。コンテストを通じて、改めて商品開発の仕事にやりがいや楽しさを再確認することができました。これからもお客様が笑顔になるパンを開発できるよう精進してまいります。