

「商品開発の取組紹介」

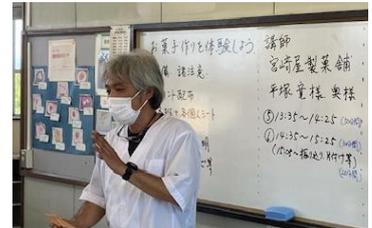


「宮崎屋製菓舗さんとお菓子作りを体験しよう！！」(6月5日)

「開発商品をわらびもちに決定しました」 (6月11日)

講師	宮崎屋製菓舗 宮崎 寛様 ・ 奥様
時間	6月5日(水) 5・6時間目 科目名「総合実践①」で対応
場所	産振第1棟 3階(西詰)「調理実習室」
学習予定	①ほうじ茶を使ったわらび餅を作ってみよう ②バタークリームにほうじ茶をブレンドして味を仕上げよう

今回は6月5日に調理実習室での菓子作り体験をさせていただきました。使い慣れない調理実習室での2品目作製にドタバタしながらも、何とか2時間以内で完成して最後は満面の笑みで生徒らは試食していました。



最初の「ほうじ茶を使ったわらび餅を作ってみよう」では、水270gに対して本ワラビ粉も入ったわらび粉 150gに和三盆糖 25g とグラニュー糖 55g をボールで混ぜたあと、フライパンで加熱しながら練っていきました。

途中でほうじ茶パウダーを少量ずつ入れながら味をみて細かく調整しました。試食時には冷蔵庫で冷やしておいた、わらび餅にきな粉をまぶして試食しました。

次の「バタークリームにほうじ茶をブレンドして味を仕上げよう」ではバター250gに対してほうじ茶パウダーを加えながら混ぜて攪拌(かくはん)して仕上げました。試食時には宮崎屋製菓舗さんから提供いただいた、カステラ生地にディップしていただきました。



今回の授業目的でもあった、調理体験を通じて味の具合や菓子自体が持つ食感を整える「難しさ」や「面白さ」を体験できたようです。



翌週の授業での生徒らの話し合いの結果、今後は「わらびもち」に絞って商品を開発進めることが決定しました。最終的に伝統的な味なのか、変わり種が出てくるのか誰にもわかりませんが、新しい発想で「多くの方に喜んで食べて頂ける商品」を開発してくれるものと期待しています。