

お菓子のオリジナルレシピ作成ガイドライン

課題の主旨（製作にあたってのルール）

テーマは地元素材をいかす。

地元店のコーヒー・自家栽培フルーツなど、身近な素材のよさを再発見。その素材を深く理解する。

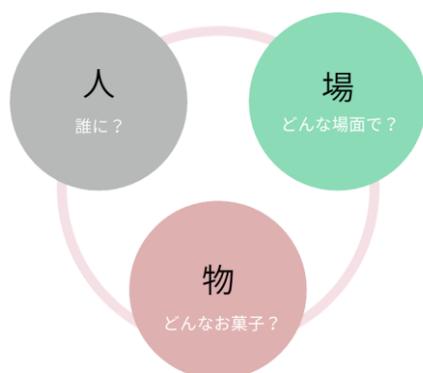
講座のレシピをベースにレシピ作成。

味・材料を変えたり、異なる生地やパーツを組み合わせ、新しいレシピを生み出す。

学んだ製菓理論・素材学を応用してアレンジ。

思い描く味や食感を意図的にコントロールし、同じ仕上がりを再現できるようにする。

人・場・物を具体的にしてお菓子のテーマを決める。



人：誰のためのお菓子か？ターゲットを具体的に決める。

場：どんな場面で提供する？どこで販売する？教える？

物：お菓子の特徴、売り、訴求ポイントは？

商用で使う予定なら…

自分が作りたいお菓子を作るのではなく、そのお菓子が、市場のニーズに合うか？消費者に求められているか？利益を生み出せるか？という視点をもって考えましょう。

企画からレシピ作成の手順

よいレシピとは目的にあっているレシピ

- ① どんな目的のお菓子か？
素材を決める。→ 誰に、どんな場面で食べてもらうか？テーマを決める。
- ② お菓子の特徴（オリジナリティ）を考える。
味、食感、希少性、レア感、見た目、効能など。類似商品がないかリサーチした上で個性を打ち出す。
- ③ お菓子の構成とデザインを決める。
断面の構成（パーツ）、見た目のデザインを考える。描いてみる。
- ④ ベースにする講座のレシピを決める。
講座のレシピを元にして特徴をもたせていく。そこに手持ちレパートリーを組み合わせてもよい。
- ⑤ 試作を繰り返す。
仮説を立てて作る→味見→調整を繰り返して完成度を上げる。
途中の経過報告や相談は何度でもOK。試食してのアドバイスが必要なときは配達ください。

提出方法

- ・2枚目の用紙を提出。（印刷して手書きで写メ、又は形式にそったPDFを自分で作成下さってもOK。）
- ・完成写真。（全体と断面 各1枚）

お菓子名

テーマの素材

テーマ素材の特徴（素材を理解する）

誰に向けた、どんな場面で提供するお菓子か？

お菓子の特徴（オリジナリティ）は？

製作した思考の過程（ベースにしたレシピ・アレンジした意図や工夫など。）

構成・デザイン

レシピ 材料（ 個分）

作り方

お名前

提出日

年

月
