

ケーキの新規開発



新たなケーキレシピの提案への挑戦

横浜市のフランス洋菓子店フロランタンは、30年続く地元で親しまれた洋菓子店です。上質な材料を使い、手作りで無添加の焼き菓子を数多く販売しています。中でもケーキの基本であるスポンジケーキには定評があります。お客様の様々な要望に応えるため、若い人のアイデアを取り入れたいと新レシピの考案の依頼がありました。

そこで、生活デザイン学科高橋由希さんが卒業研究のテーマとして、新規ケーキについて検討することになりました。初めに、本学の4年生を対象に食へてみたいケーキの調査を行い、6月には店舗を訪問し、ご店主とのミーティングで、提案するケーキについて、そのコンセプトを絞り込みました。

試行錯誤の結果、フロランタンで人気のスポンジケーキを使ったズコット、季節感を出すことができる薩摩いもスイートパイ、地元産のトマトを使ったチーズケーキ、学生に人気のミントの香りをおいしかった、ウンドケーキ、和風テイストのきな粉を使ったティラミス他8種のケーキレシピを提案しました。

この取り組は、31年2月に本学で開催された地域連携報告会で、パネル報告と試食を提供しました。

提案したレシピが商品化

フロランタンからの課題にあわせて8種のケーキメニューを提案しました。そのいずれも、プロならではの技術とアレンジで素晴らしいケーキとなって12月に販売が開始されました。

常連のお客様からも好評を得ていることもあり、季節に合わせて、これからも地元の方々にも長く愛されるケーキとして残っていくことを願っています。



プロジェクト概要

- テーマ
ケーキの新規開発
- パートナー
フランス菓子 フロランタン
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2018年4月～2019年3月