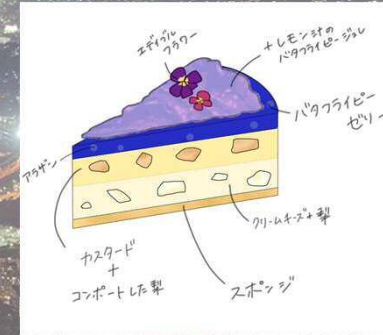


首都圏の大学生考案 梨とイチジクを使ったレシピプレゼン一覧

スイーツ開発で北九州の魅力発見!!
マーケティング&SDGsを学んで、目指せ!商品化

2021.9.26 発表会プレゼンレシピ案



●C-1：Rロール

味チェン

①



イチジク(生)

×

生クリーム

②



イチジク(ドライフルーツ)

×

カスタードクリーム

③



イチジク(ジャム)

×

チーズクリーム

東京ver

表現：若者の街「原宿」
中身：生イチジク
クリーム：生クリーム
こだわり：生イチジクの断面の
彩を出したい

北九州ver

表現：北九州市の夜景
中身：イチジク(ドライ)
クリーム：カスタードクリーム
こだわり：生地はチョコスポンジ

エディブルフラワー

エディブルフラワーを添えることで、
新たな味チェンを楽しんでもらう。
他の添物として、ホイップクリーム
やチョコソース、ジャムなども検討。

恋ver

表現：花言葉『実りある恋』
中身：イチジク(ジャム)
クリーム：チーズクリーム
こだわり：ハート型にする



C-2：大学生考案！青と紫の誘惑

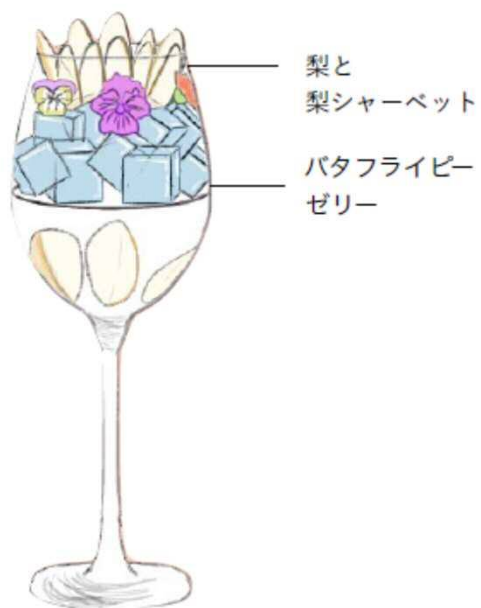


01 昼の姿

02 夜の姿

- ・市花の向日葵を北九州市の梨を用いて表現
- ・パタフライピーで北九州の見渡す限りの海空を表現

- ・向日葵で昼の暖かさをイメージ
- ・工業の繁栄とそれに伴う公害を乗り越えた力強い自然の恵みを表現



- ・夜の象徴の三日月を梨を用いて表現
- ・銀粉で工場付近の美しい夜景を表現

- ・食べてくれた方や北九州市の幸運を祈って三日月を表現。
- ・新日本三大夜景に選ばれる北九州の夜景や工場の風景を表現。



C-3 :

pudding

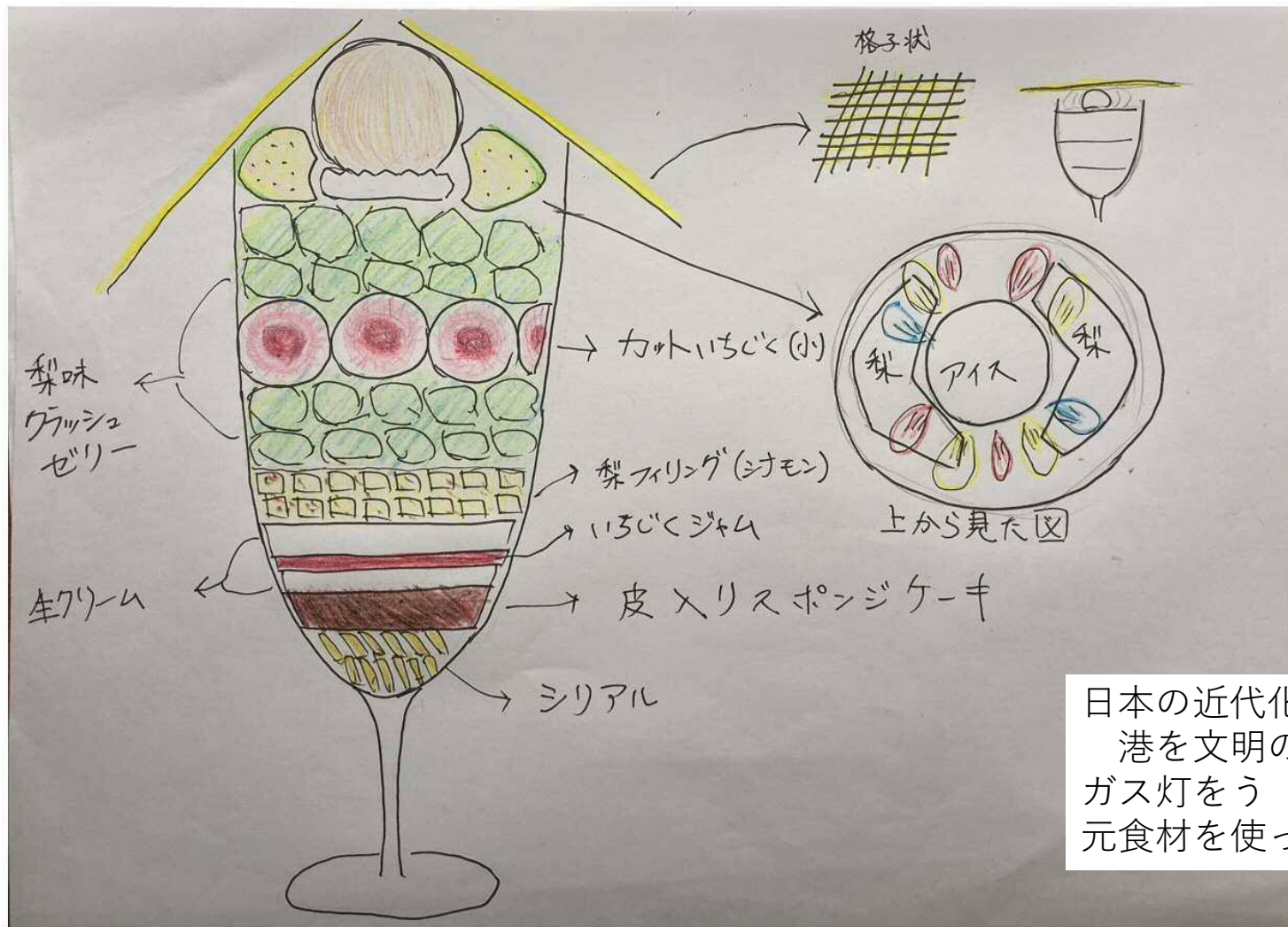
商品イメージ

こだわり

- ①ジャムで甘さup&プチプチ食感
- ②断面のインパクト
- ③色をハッキリ
- ④プリンは牛乳多めに
- ⑤花は無花果カラーで
- ⑥R Cafeオリジナルホイップを添えて



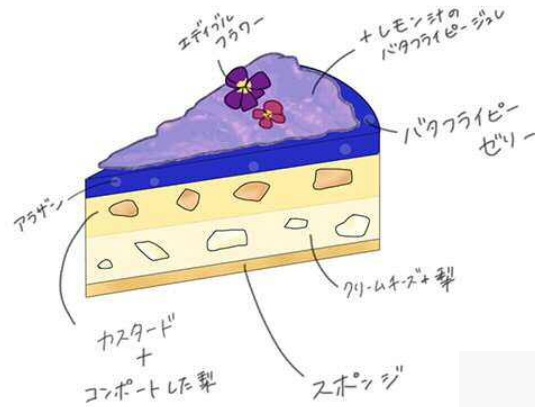
N-1：門司ガス灯パフェ



日本の近代化を支えた門司港。
港を文明の灯りで照らした
ガス灯をイメージし、地
元食材を使ったパフェに。

●N-2：100万ドルの梨ケーキ，いちじくのフルーツティー

100万ドルの梨ケーキ



観光地（皿倉山）をモチーフ

いちじくのフルーツティー



M-1：ひんやりさくっと！いちじくいちばんサンド

ドライイチジクとミルクのジェラートアイス
～餡子ゼリー添え～

エディブルフラワー

餡子とアイス
和と洋の組み合わせ
混ざる文化を...

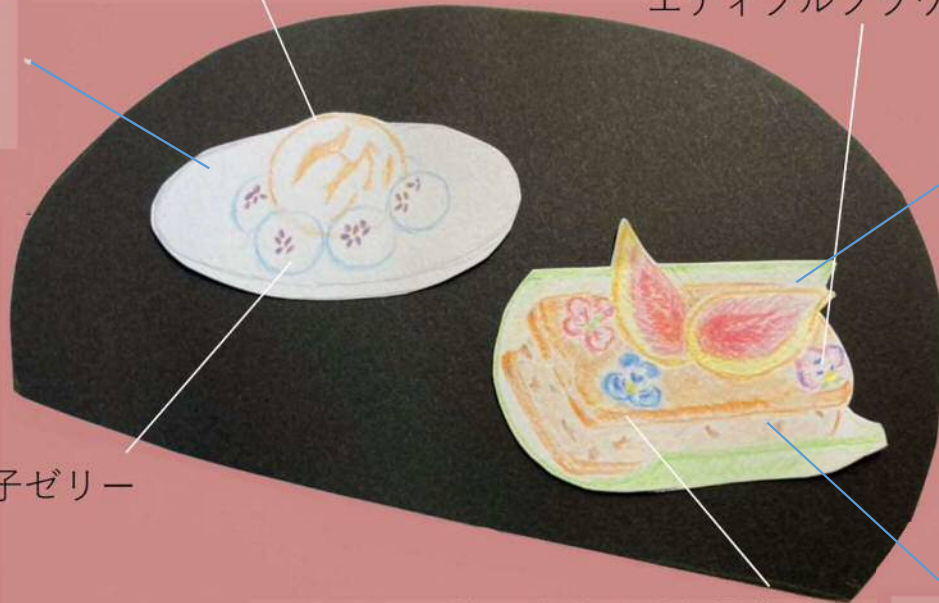
繊細な大人の味を...
さわやかな生イチジク

餡子ゼリー

酸味を甘みに...

ドライイチジク果肉と
クリームのクッキーサンド

ドライイチジクで自然な甘みを



M-2：九州産いちじくのMISOチーズケーキ

北九州産いちじくのMISOチーズケーキ



※図はイメージです

上層 いちじくゼリー

下層 チーズケーキ

味噌を練ったタルト生地

様々な楽しみ方

いちじくジャム/味噌のソース

M-3 :



①商品イメージ

- ・土台部分について

北九州市らしさを足すために前方後円墳の形にする

- ・シュガーボールについて

土台の上にシュガーボールを置きます。このシュガーボールを割るものは古墳に合わせてスコップとする。

①レシピ

- ・土台部分

中のケーキはチョコの層にする。上の緑部分は抹茶で表現。

- ・シュガーボール

中身はイチゴのムース、イチジクの断面、エディブルフラワーが見えるようにする。

M-4：イチジク瓶ケーキ

瓶ケーキ

価格 900円程度

ヨーグルトクリーム

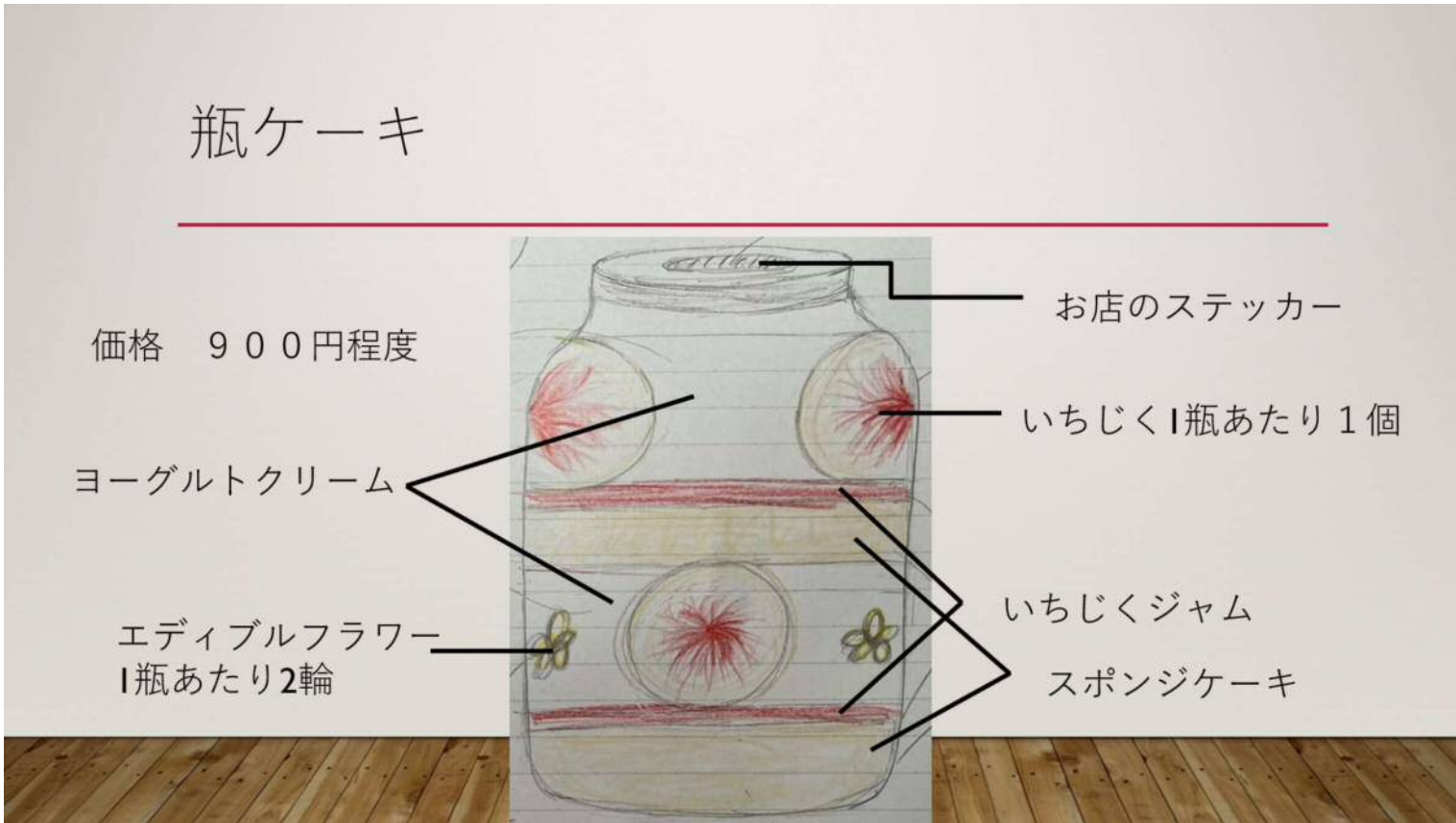
エディブルフラワー
1瓶あたり2輪

お店のステッカー

いちじく1瓶あたり1個

いちじくジャム

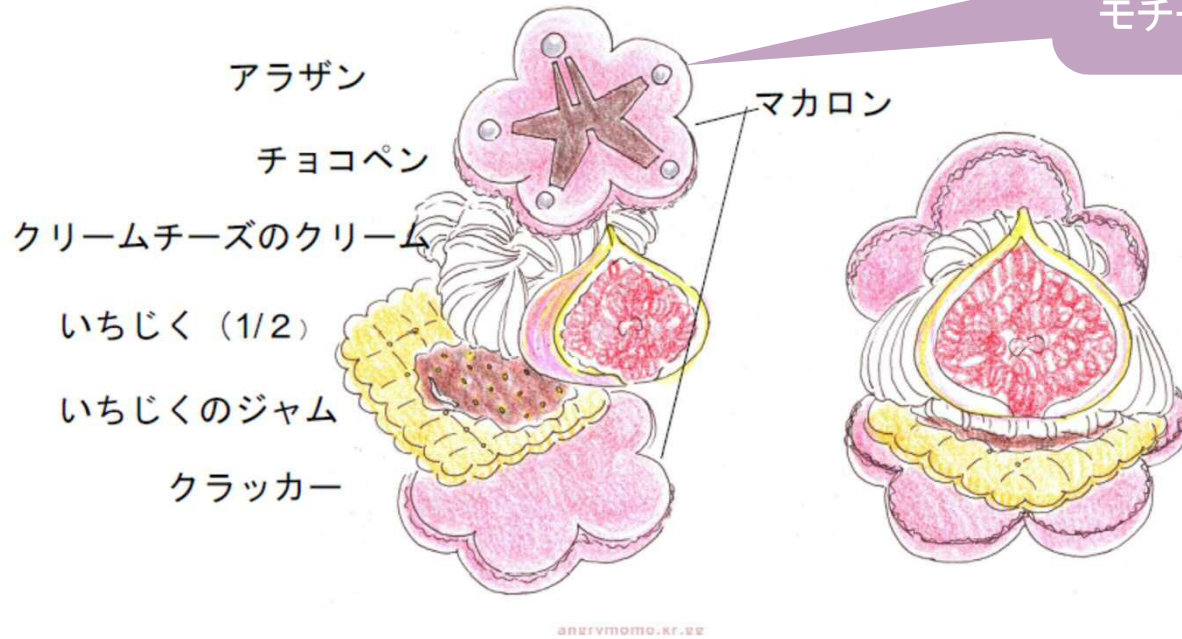
スポンジケーキ



●M-5：北九州×トゥンカロン，いちじくゼリー

北九州×トゥンカロン

北九州市の
市章を
モチーフに！

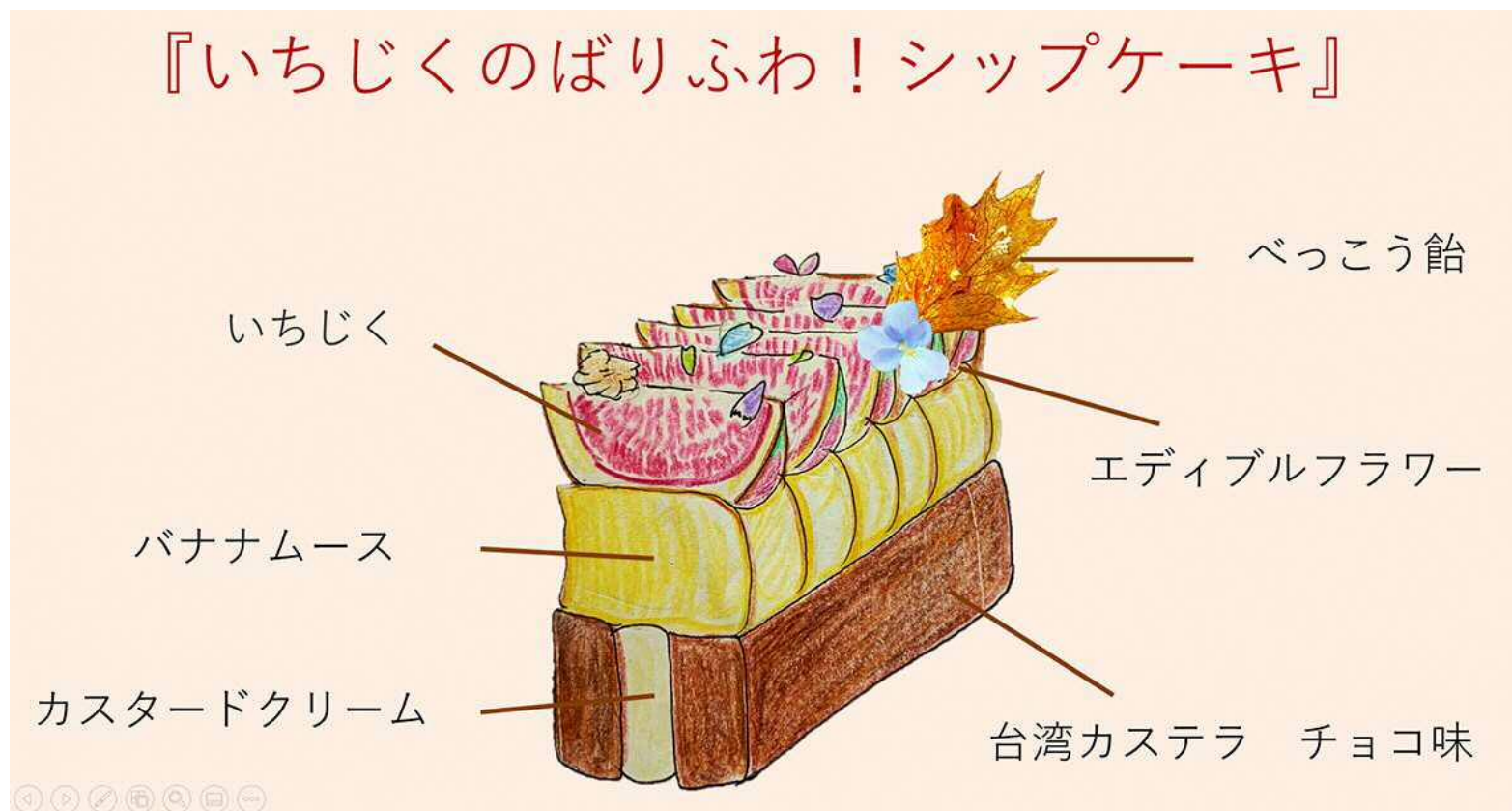


いちじくゼリー



※いちじくの1/8カット方法は
ゼリーの中に入れるものと
外に盛り付けるものとで変える。

M-6：いちじくのぱりふわ！シップケーキ



北九州にゆかりのある台湾を使ったスイーツ