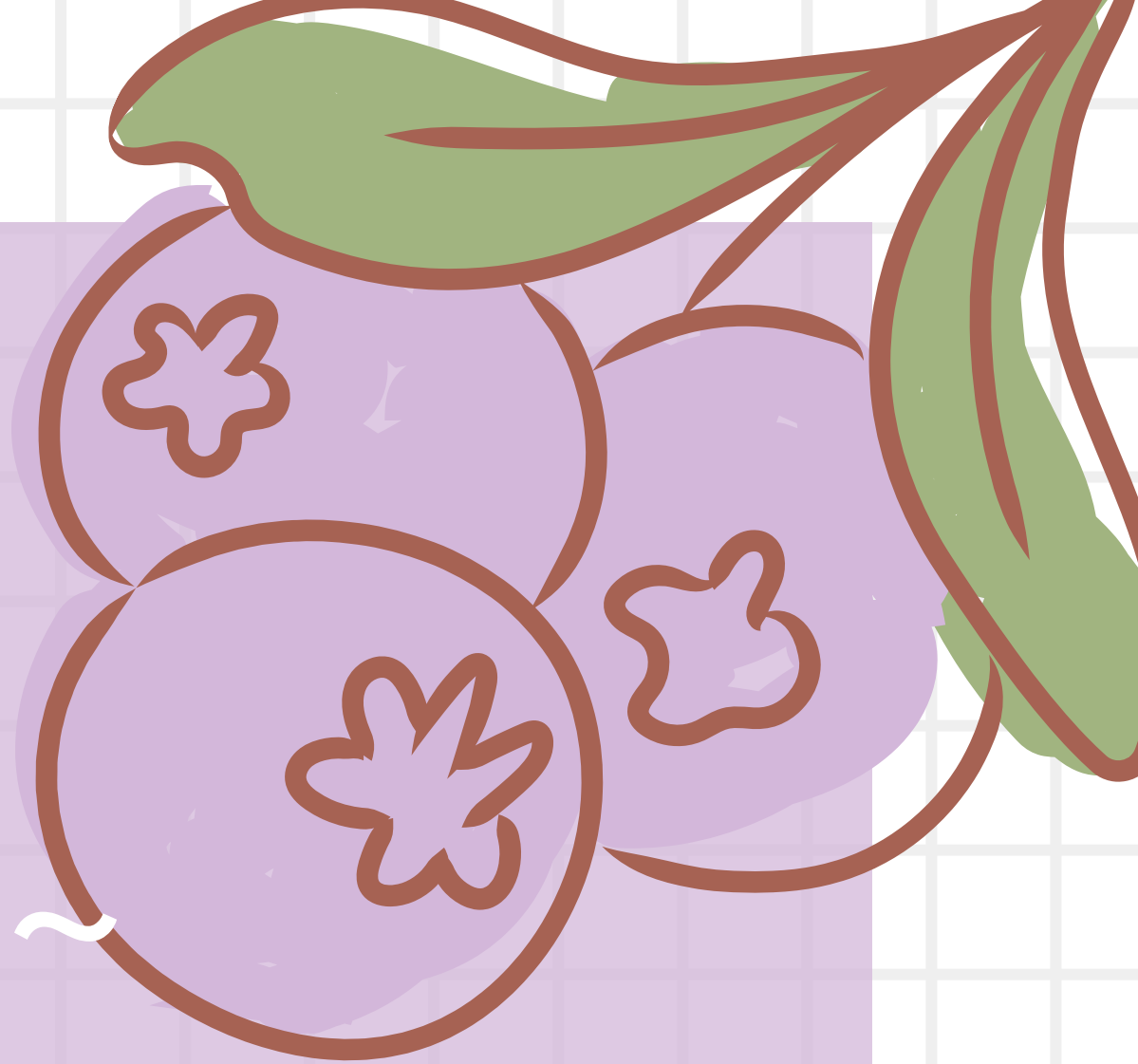


いくのんロールの旅

～ブルーベリーをご当地グルメに～

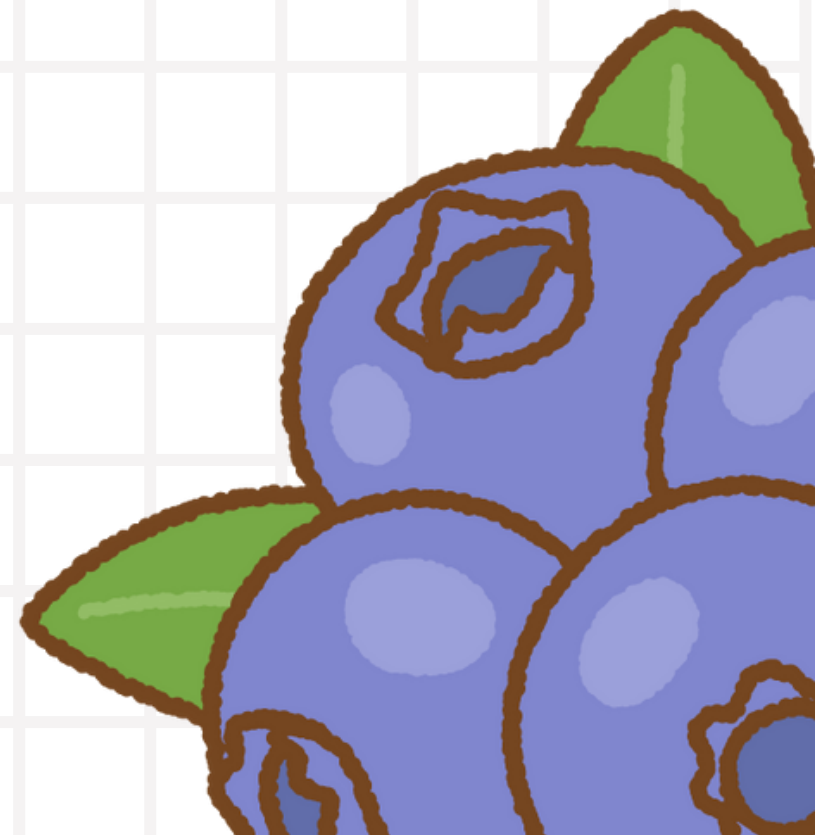
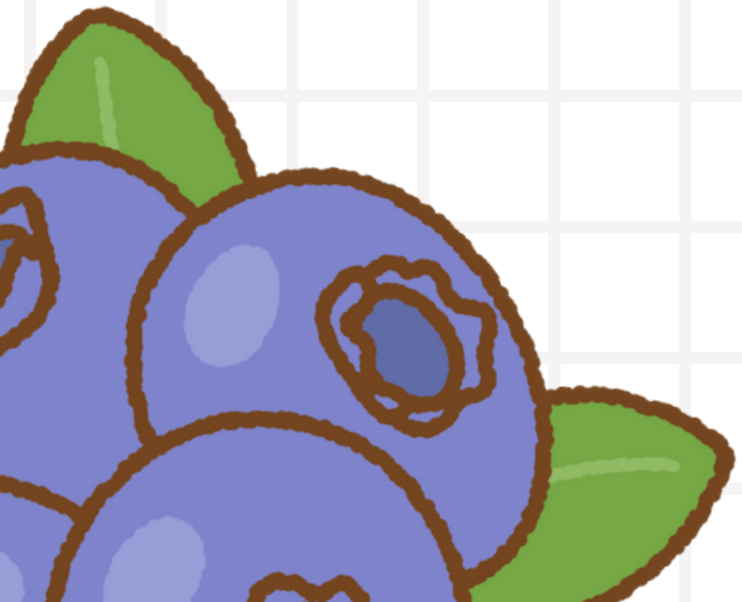


ご当地グルメ班

黒田優依 中野莉空 後藤陽菜
松原理央 嵯峨山昊太 長谷川藍海

目標

但馬の特産品をご当地グルメ
として定着させたい



前回

.....

01. ご当地グルメの定義
02. 生産者さんに聞く
03. ブルーベリーを使うことに決定
04. ロールケーキに決定
05. 試作

～西村養蜂場～



～白滝さんのブルーベリー～



今回

01. 試作1
02. パティシエ訪問
03. パティシエによる指導
04. 試作2
05. 学校販売
06. わだやマーケット販売

予想

- ・生地が綺麗な紫色になる

- ・間が綺麗になる



試作1 (1)

生地とクリームの間が
変色

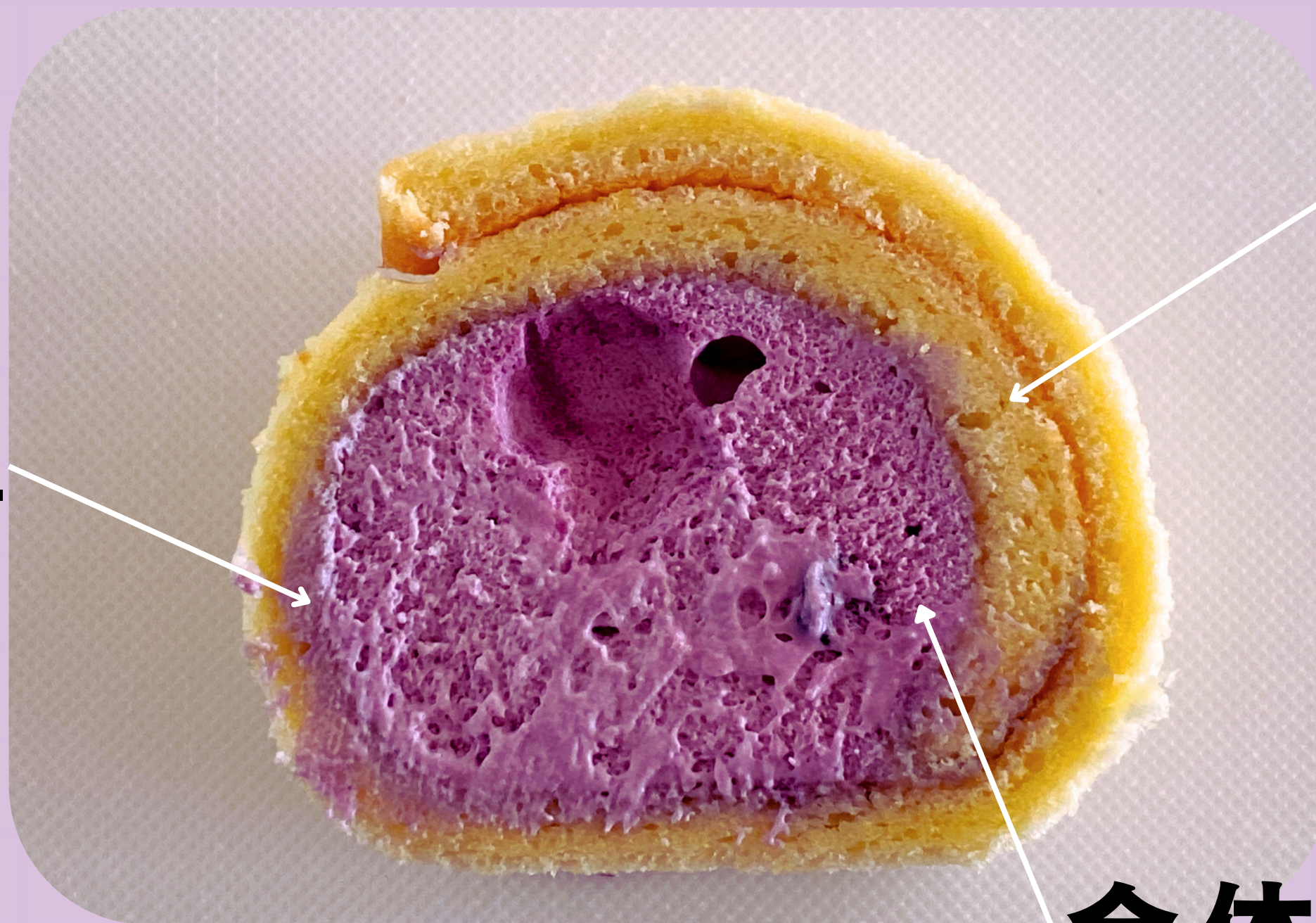


ねずみ色

生地が薄い

試作1 (2)

発色が良い



生地が薄い

全体的に綺麗

まとめ

(1)

- ・ねずみ色
- ・クリームと生地の変色
- ・美味しい

(2)

- ・生地が薄い
- ・発色が良い
- ・美味しい

結果

- 生地がねずみ色に変化した
- 生地とクリームの境目に変色が
起きた

内容

02.

パティシエ訪問

1

ブルーベリーを使った
お菓子の種類

2

ロールケーキの
作り方

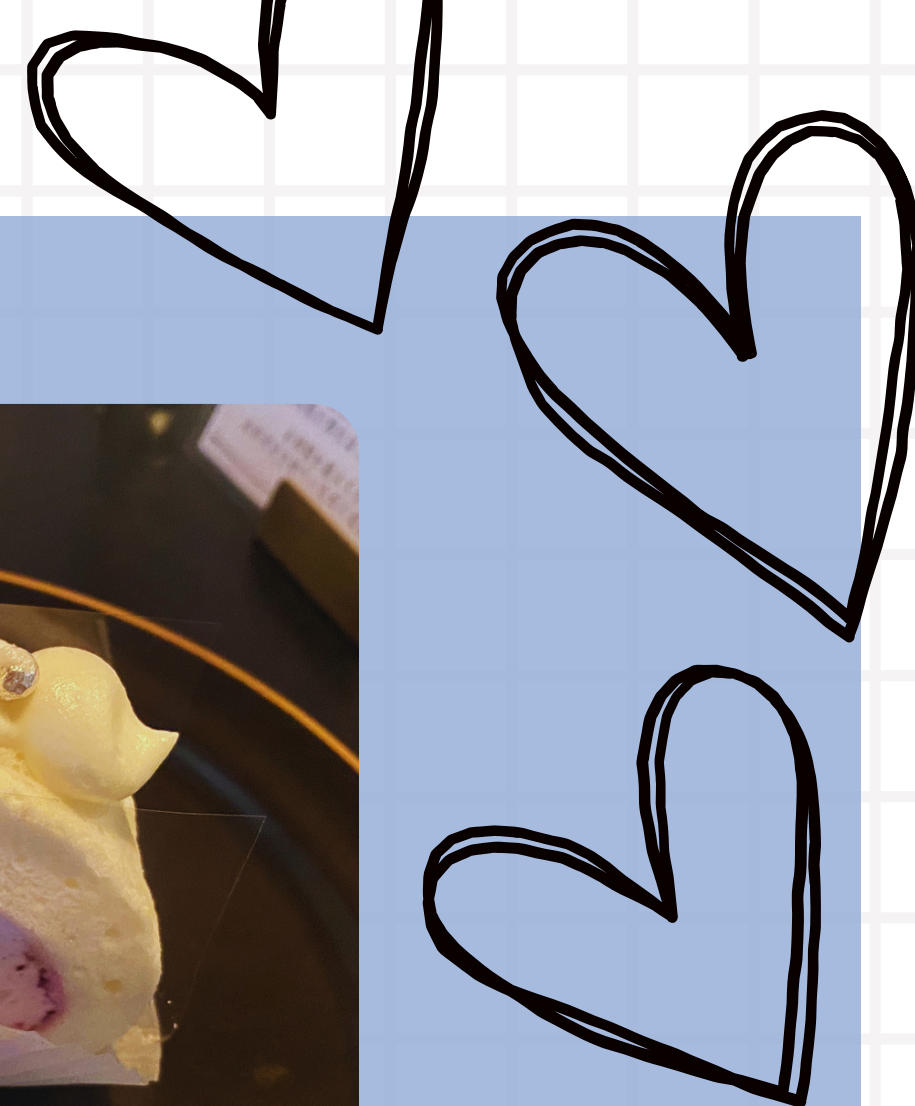
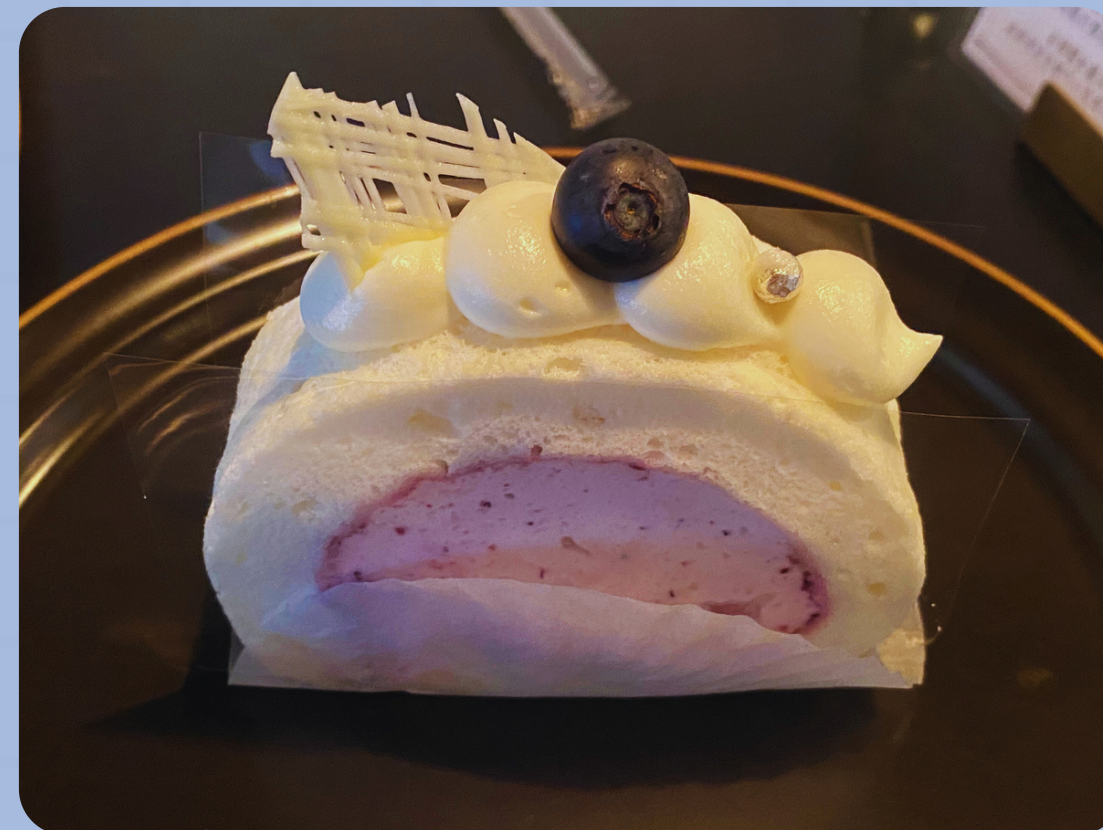
3

地産地消



菓子屋菜の花
能見若菜さん

お店に訪問



アドバイス

③。パティシエによる訪問

- ・ **卵の泡立て方**（生地で文字が描ける所まで）
- ・ **牛乳と油の合わせ方**（湯煎にかけると乳化しやすい）
- ・ **粉の混ぜ方**（ボールを回しながら切るように混ぜる）
- ・ **時間との勝負**（消泡させない）
（できた生地は早く焼く）

～写真～



課題

色々な材料を試す



比較

生地

小麦粉
(グルテン)

米粉

変色防止

ヨーグルト

レモン汁

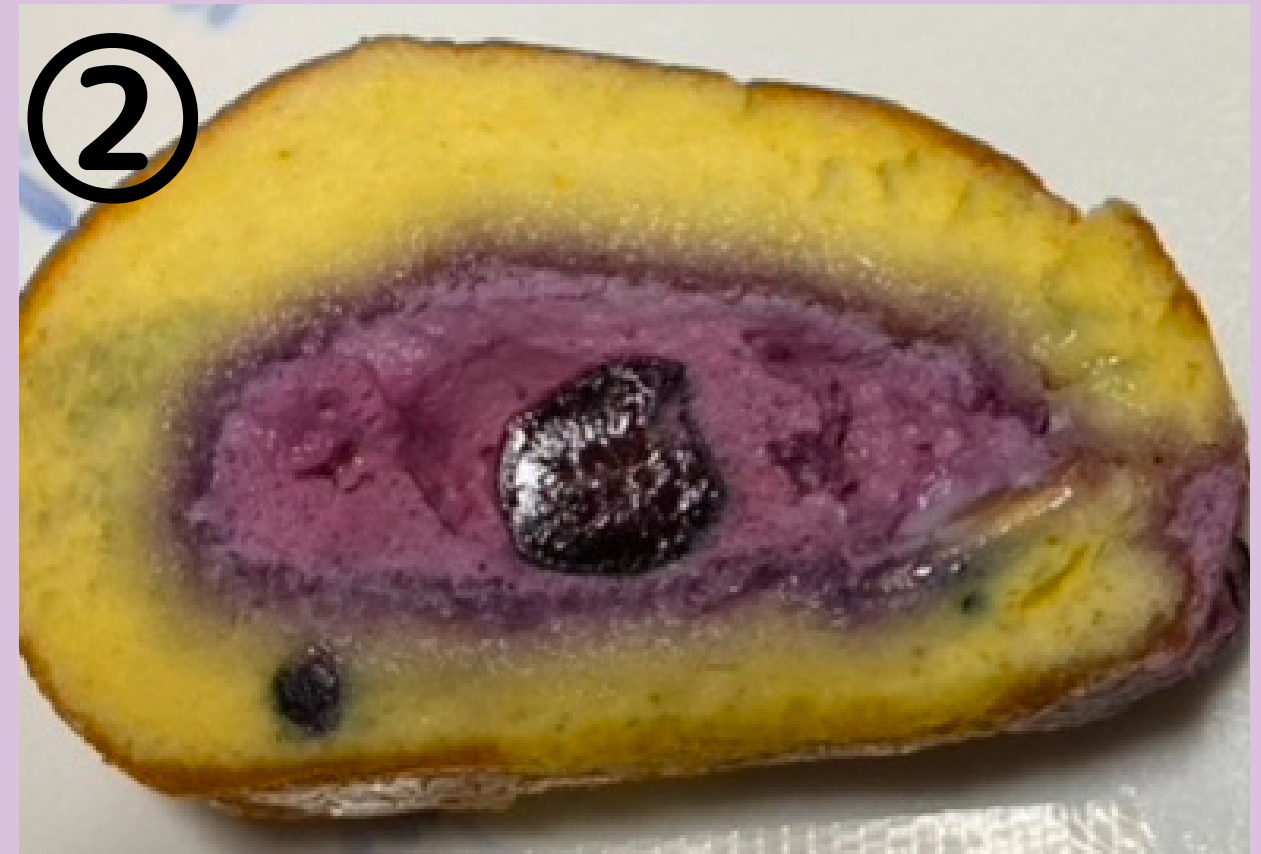
クリームチーズ

内容



- 小麦粉

- ヨーグルト



- 小麦粉

- レモン汁

内容



- 米粉

- レモン汁



- 米粉

- ヨーグルト

結果

④4. 試作2 (練習)



・小麦粉

・レモン汁

試作2(ふまえて)

04. 試作2 (本番)

試行錯誤した結果・・・



試作2(ふまえて)

04. 試作2 (完成)



試作2(完成)

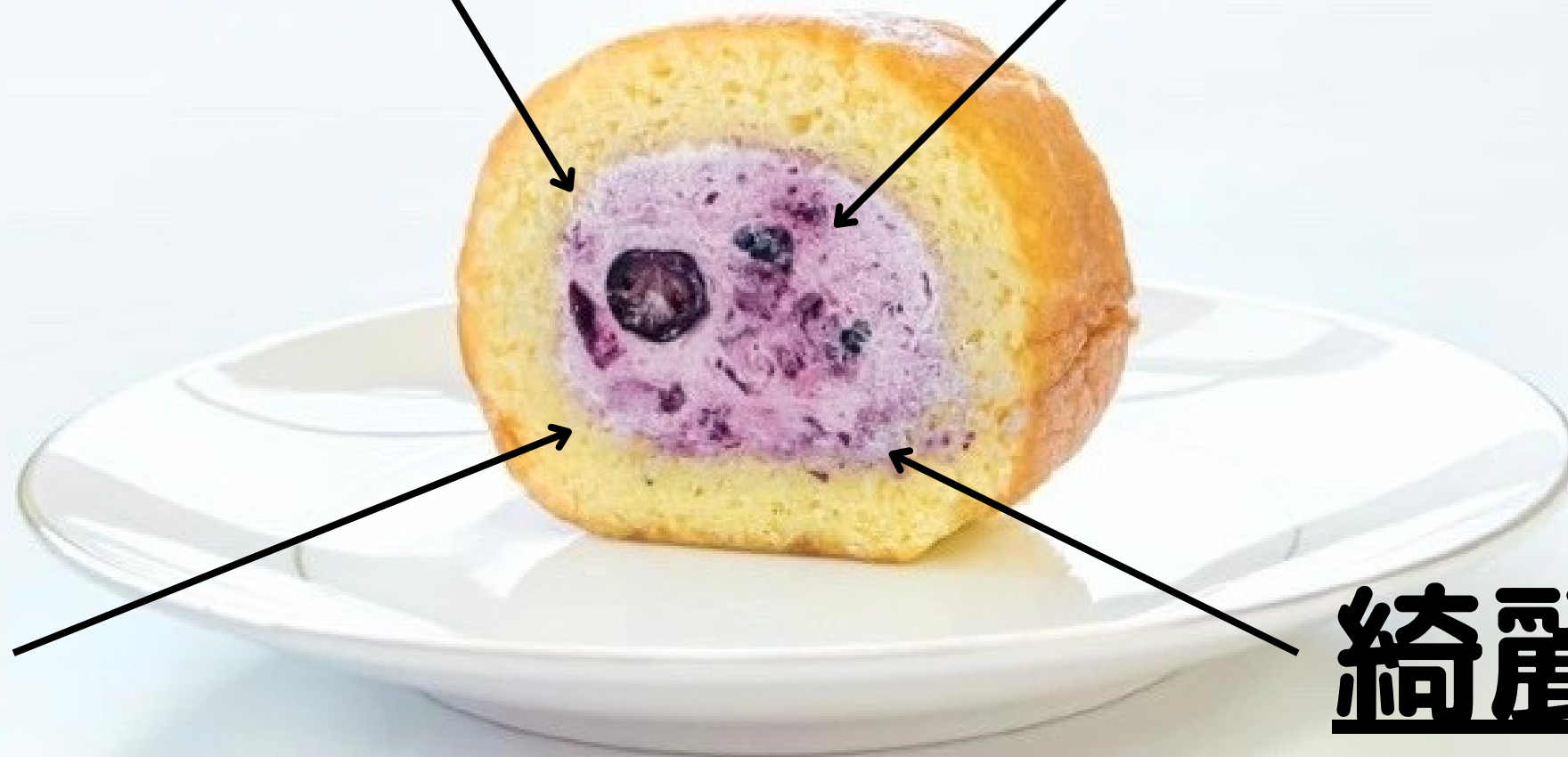
04. 試作2

変色していない

綺麗な淡い紫色

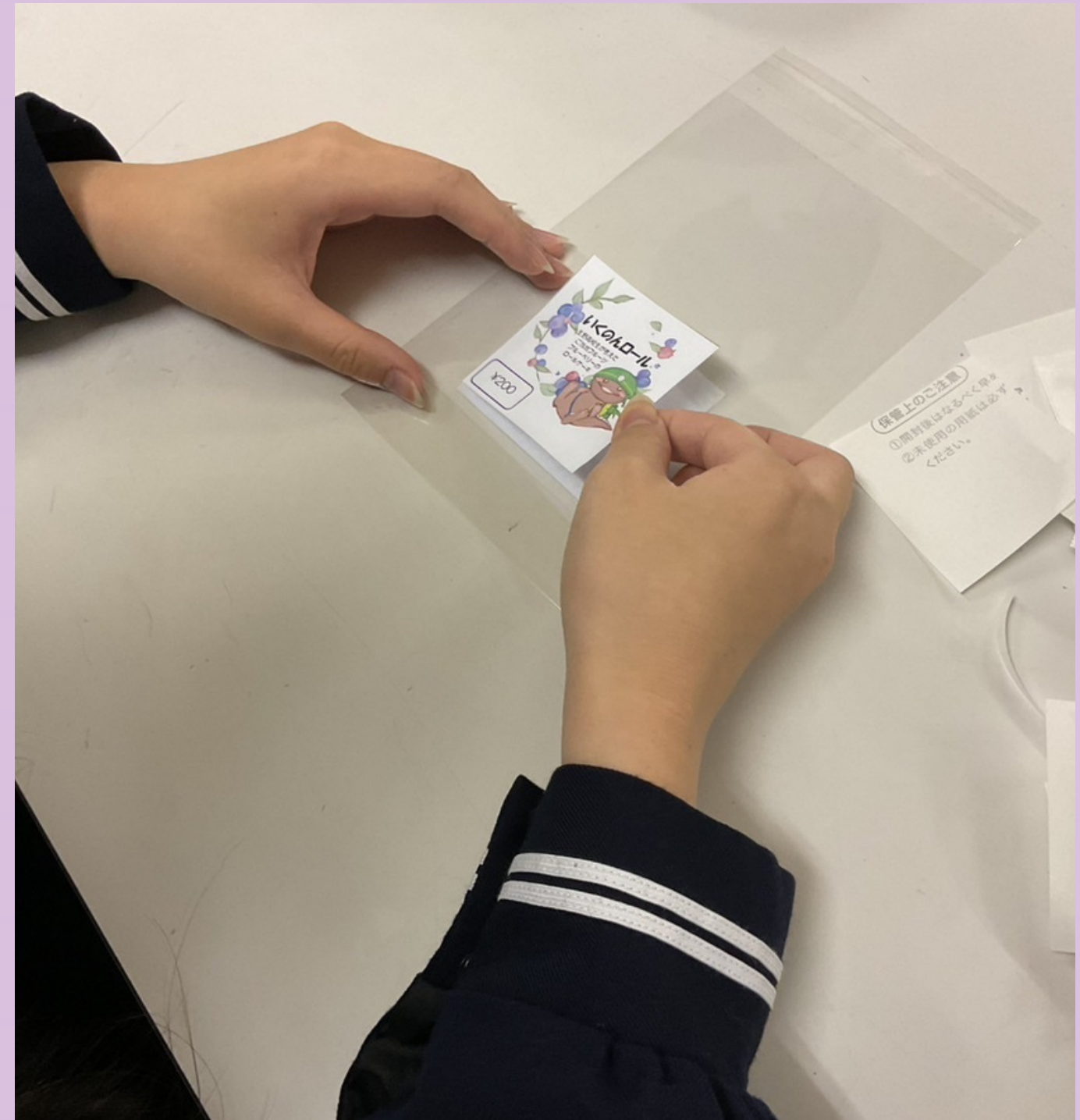
厚みのある
ふわふわな生地

綺麗な形



学校販売に向けて

- ① 目標50個
- ② チラシ作成
- ③ 食品表示



学校販売



完売

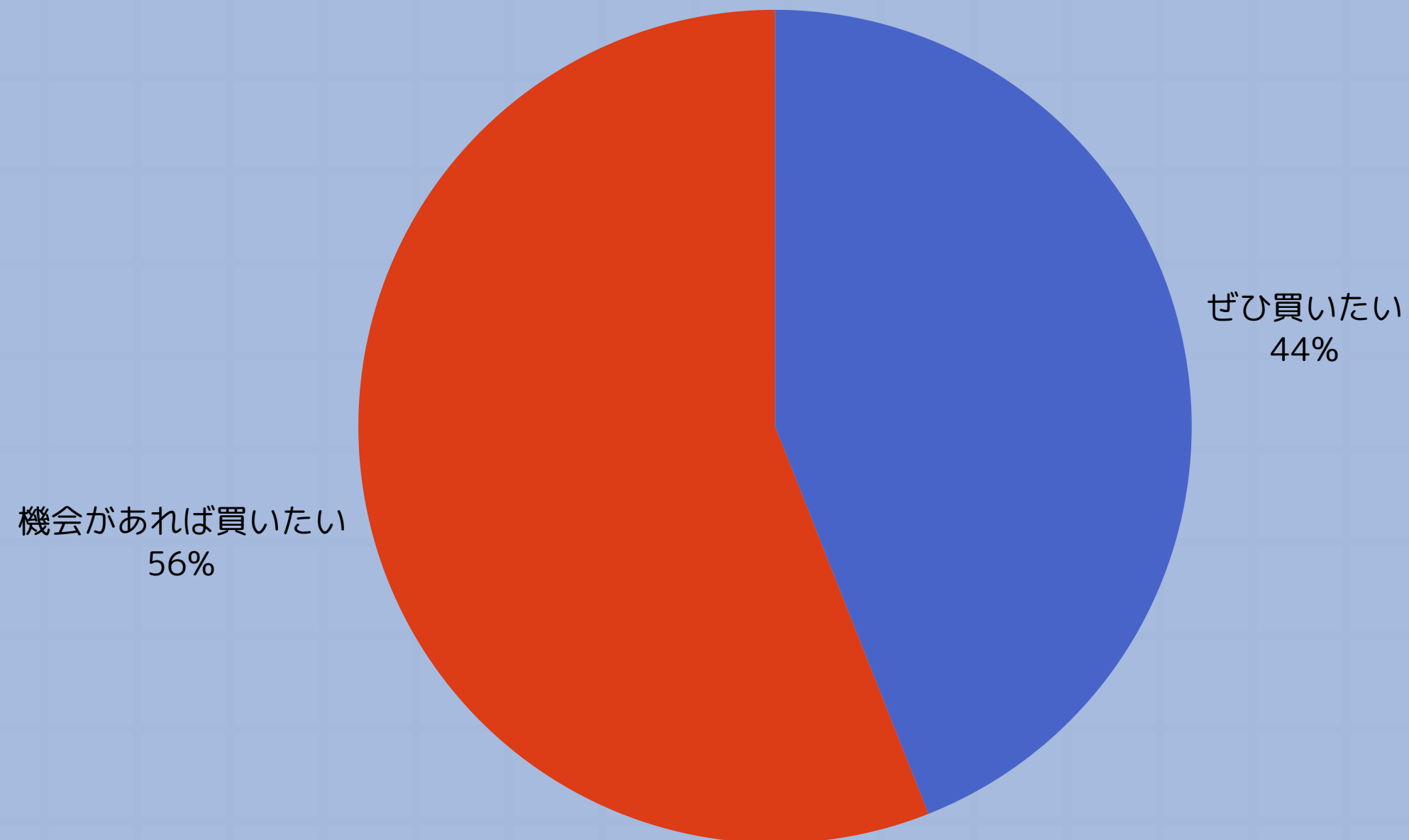
05. 事前学習



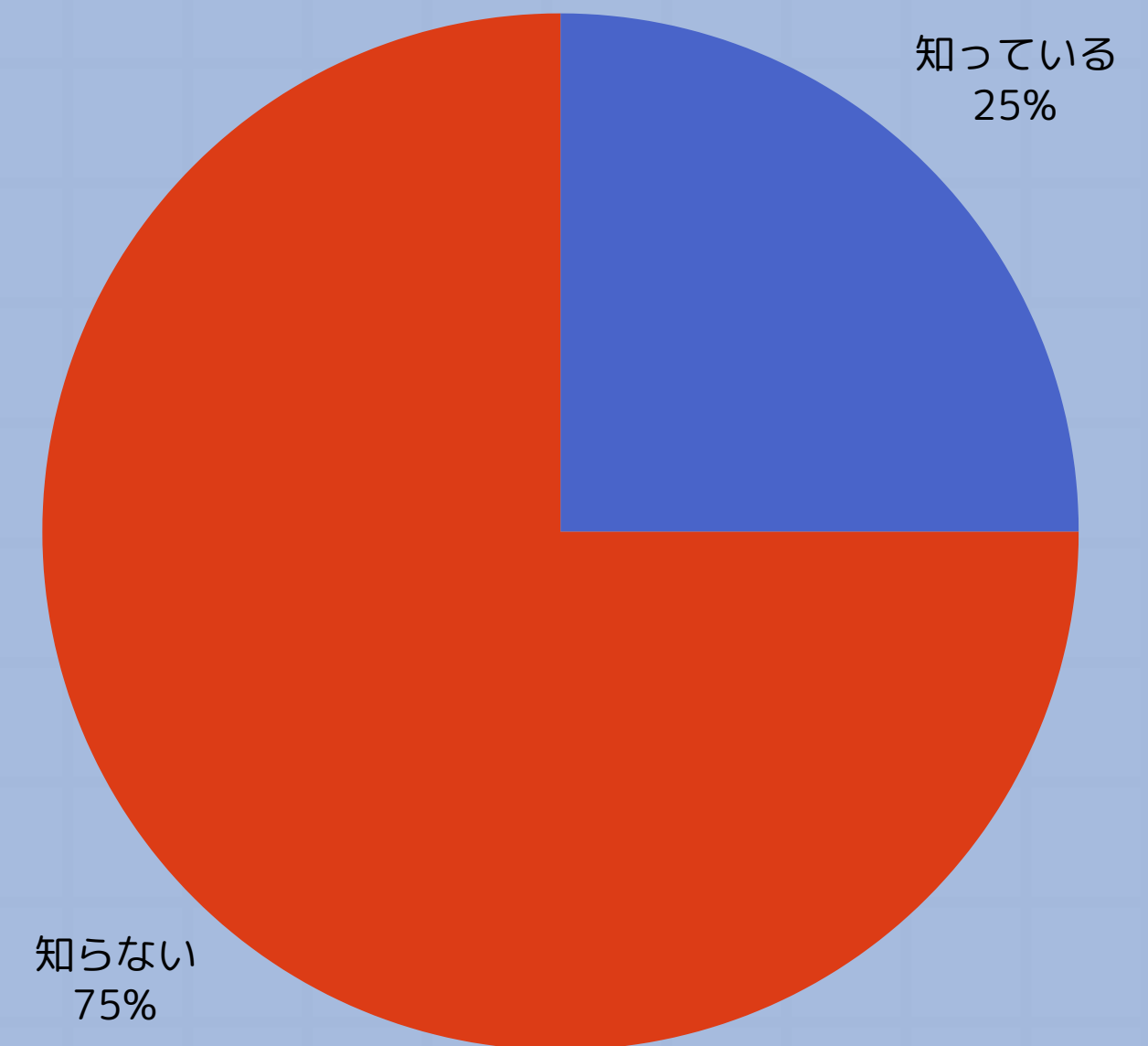
きん

アンケート結果

またブルーベリーロールケーキを
買いたいと思いますか



ここ生野でブルーベリーが
栽培されていることを知っていますか



わだやマーケットに向けて

- ① 目標115個
- ② 袋詰め
- ③ チラシ作成



袋詰め



販売学習

06. わだやマーケット

活動目的

- 115個販売
- アンケート調査
- 認知してもらう



～写真～



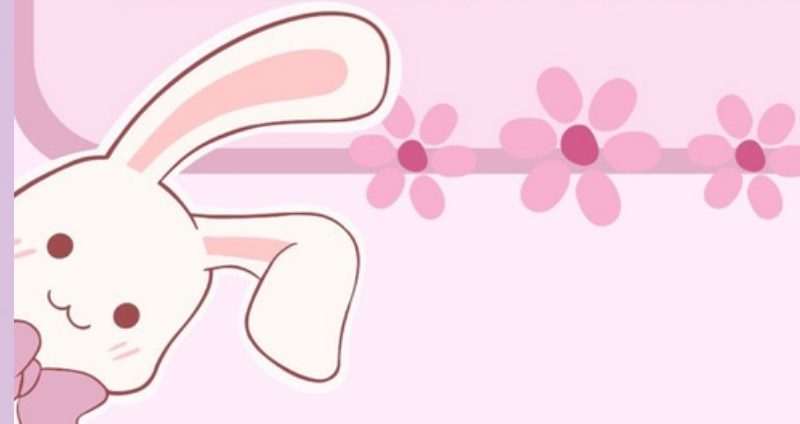
完売



但馬

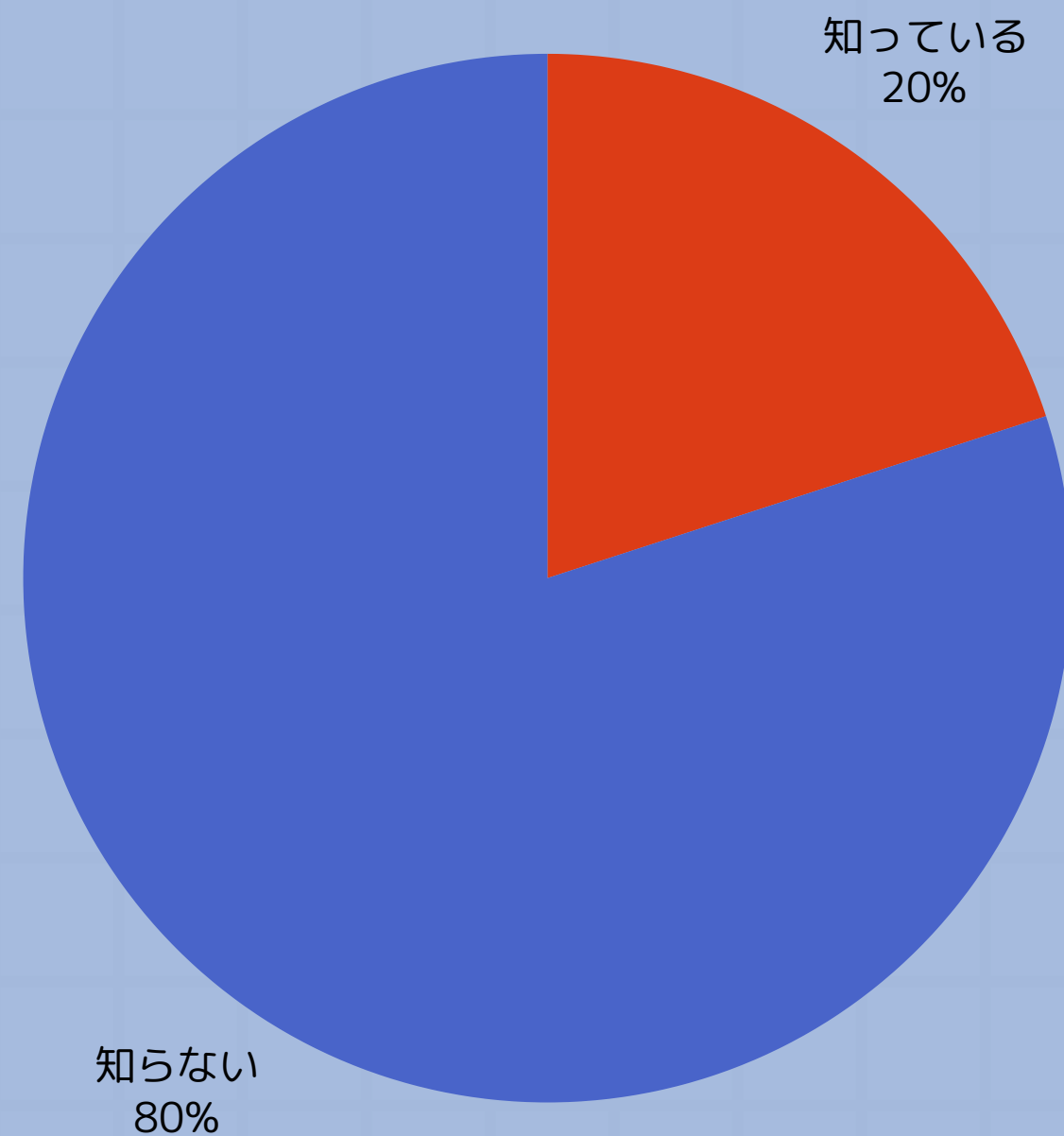
目的

私達は但馬で生産されているブルーベリーを使ってロールケーキを作っています。
このロールケーキを但馬のご当地グルメに定着させることを目標に頑張っています。

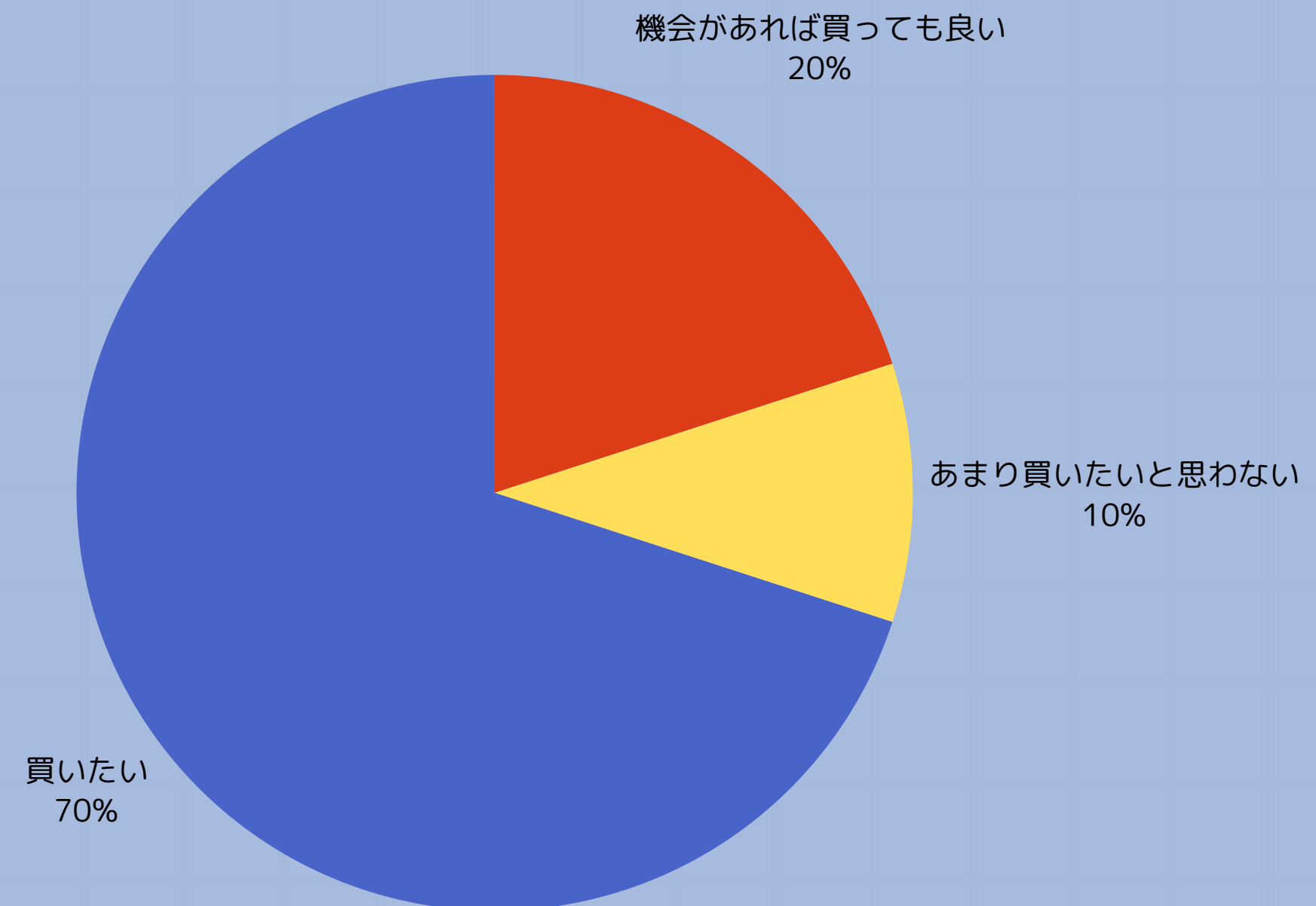


アンケート結果

ブルーベリーがここ生野で作られているを知っていますか



またブルーベリーロールケーキを買いたいと思いますか



考察

アンケート結果から・・・

- ・商品としては完成した

今後の予定

①出張販売

今後の予定

②SNS利用