発酵食品でお菓子の商品開発

笹内 いか 佐々木 優 優 個「 塚野 旭 前堀 愛 音青木 柊介

福島県立会津農林高等学校



大葉みそ

・会津には昔から「大葉みそ」が食べられている



大葉 + みそ



若者にも大葉みそを食べてもらいたい!

試作開始



- ・塩クッキー (味噌入り)
- ・スコーン





大葉みその製造(各110g製造)

- •1十二割味噌 2玄米みそ
- ・3會津こだわり味噌(白) 4赤味噌

- -味噌100g
- ·大葉 10g
- ·水 60g(固定)

大葉みその製造工程

大葉を量り、炒める(水分がなくなるまで)

炒めたしそにxを加え蒸発するまで炒める

J

みそを量り、大葉と混ぜ合わせる



大葉みとスコーン(味噌の種類を選ぶ)

原材料名	重量(g)	割合(%)
強力粉	300	100
バター	100	33
申	100	33
牛乳	40	13
グラニュー糖	30	10
ベーキングパウダー	10	3
①十二割みそ ②玄米みそ ③會津こだわり味噌(白) ④赤味噌	27	9







味噌パウダー

1 十二割味噌

- 2 玄米みそ
- ③ 會津こだわり味噌(白)
- 4 赤味噌

大葉玄米みそスコーン(パウダーのせ)

原材料名	重量(g)	割合(%)
強力粉	300	100
バター	100	33
印	100	33
牛乳	40	13
グラニュー糖	30	10
ベーキングパウダー	10	3
玄米みそ	45	15

みそパウダー

①十二割みそ ②玄米みそ ③會津こだわり味噌(白) ④赤味噌



表面にみそを塗るのはどうか?





大葉みそスコーン・材料(13個)

•強力粉

・バター

• 月月

• 牛乳

・大葉みそ

・グラニュー糖

·ベーキングパウダー 10g

•赤味噌:水

300g

100g

100g

40g

46g

36*g*

7.5g:7.5g B

大葉玄米みそスコーン製造工程

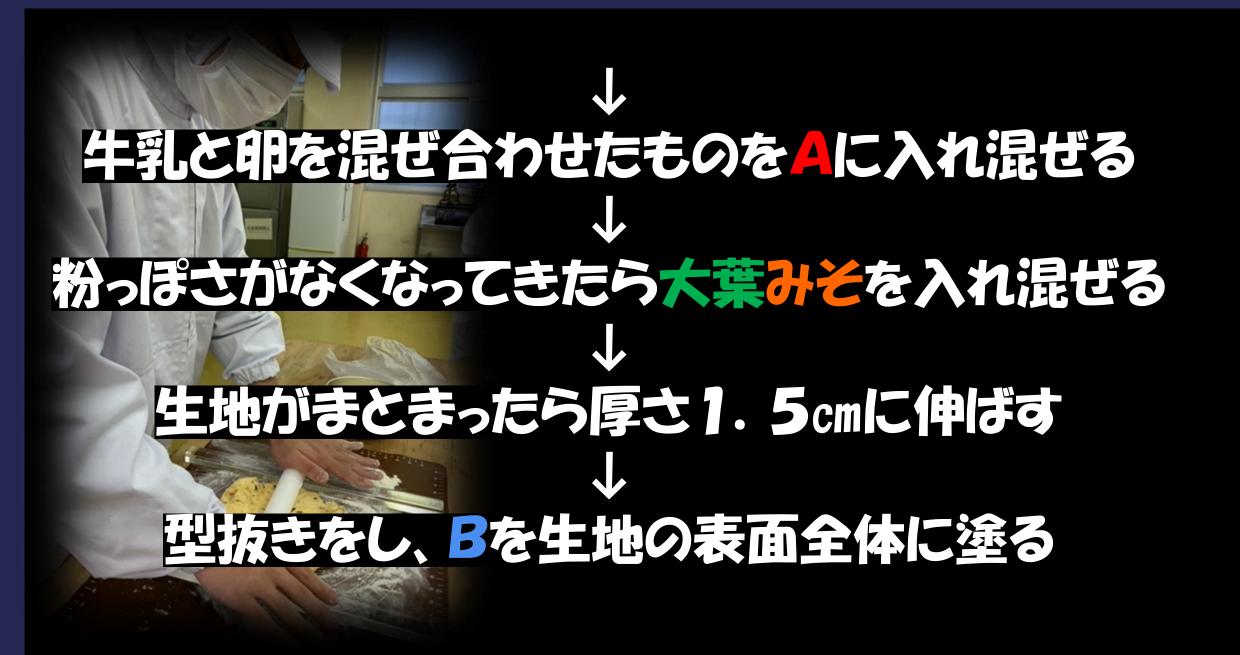


材料の計量

粉類をふるう

バターを1cm角に切る

粉類とバターをパン粉状になるまで混ぜ合わせる: A





包装





1袋(2個人)

¥200

試食・アンケート

以前

- 大葉が入っているのがわからない。
- みその感じがしない。
- ・焦げている。
- 口の水分が無くなる。
- ◦塩味を感じる。





- 食べやすくなった。
- ・しっとりしている
- 大葉とみその香りがして良い
- 香ばしい
- ・見た目も良い
- ・お酒に合いそう
- 売れそう
- ご飯として食べても良い
- 美味しい!

完成品を持って高久専務のもとへ



美味しい



ご清聴ありがとうございました

