

# 餡・甘納豆を使用した スイーツ・パンコンテストの 結果について

(公財) 日本豆類協会

## 1. 目的

小豆の加糖餡、甘納豆（以下「加糖餡等」という）は、ドライパック等の形態で市販されていて、そのまますぐにスイーツや料理等に利用できる利点があるものの、一般消費者の方々による利用はまだ限定的なものとなっています。

このため、公益財団法人日本豆類協会では、家庭における市販の餡、甘納豆の利用促進を通じて豆類の消費増進を図るため、加糖餡等を使用して家庭で作ることのできるシンプルで独創性にあふれたスイーツ・パンを制作する「餡・甘納豆を使用したスイーツ・パンコンテスト」を開催しました。

## 2. 経過

本コンテストは、学校法人東京総合食品学園東京製菓学校のご協力を得て、東京製菓学校本科2学年の学生に参加していただきました。

コンテストでは、「和菓子部門」「洋菓子部門」「パン部門」に分けて作品を募集したところ、全体で54作品の応募があり、この中から書類審査で優秀賞20作品が選ばれました。

11月11日、東京製菓学校において、優秀賞20作品の2次審査を実施しました。ここでは、10名の審査員（東京製菓学校、和菓子、製餡、甘納豆業界等）が、「創造性・食味・見栄え・作りやすさ」の観点から審査を行った結果、次のとおり、特別賞4作品を選定しました。

なお、特別賞受賞作品は、東京製菓学校菓子祭（平成30年2月下旬開催予定）において展示される予定です。

今回のコンテストの円滑な実施に協力していただきました東京製菓学校並びに審査委員として参加していただきました皆様方に深く感謝いたします。



### 特別賞受賞4作品

◎作品名：豆ごのみ

制作者：近藤志穂（和菓子本科2年、敬称略）

作品コンセプト：豆が大好きなので豆をたくさん使ったお菓子を考え、「豆ごのみ」という菓銘を付けました。今回はい

ろいろな豆を蒸し羊羹の上に並べ、カラフルなお菓子上に仕上げました。何事も丸くおさめるといふ願いで丸い形にしました。

※作品レシピ（当協会のHP参照）



◎作品名：タルト・オ・ジャポ

制作者：アンドラデ パウティスタヌリア、小川華朋、楠朋、関口結実子、松本里帆、リュウソウ（洋菓子本科2年、敬称略）

作品コンセプト：豆を使った製品を考える時に和風な物にしたいと考えたので、日本の素材でタルトを作りました。パー

トシュクレは和三盆糖を使い、上品な甘さを出し、中に入っている黒豆の風味を引き出しました。クリームダイヤモンドには、ほうじ茶を加えて香りを出し、パート克蘭ブルにきな粉を使うことで甘さや香りの中にタルトの素朴さを感じることができます。

※作品レシピ（当協会のHP参照）



◎作品名：和のパウンドケーキ

制作者：安藤季世、飯田美咲、エンカン、福田真子、ベイイエカン（洋菓子本科2年、敬称略）

作品コンセプト：層を綺麗にするために、センターのあんこを2種類使いました。ふんわりした抹茶生地に黒豆甘納豆を

加えてアクセントをつけ、表面にグラス・ア・ローをかけて食感の違いを出しました。和と洋のコラボレーションにしてみました。

※作品レシピ（当協会のHP参照）



◎作品名：黒豆きなこあんパン

制作者：イユミ、キンジンユ、齋藤里奈、鈴木雄太郎、多田翔弥（パン本科2年、敬称略）

作品コンセプト：比較的簡単なので、家庭でも作ることができます。和風な食材をたくさん使用しました。

※作品レシピ（当協会のHP参照）

## 優秀賞受賞16作品

◎和菓子部門の作品名（3作品）：まめーぶ、月の花、秋穫

◎洋菓子部門の作品名（10作品）：和ミラス、あんこパイ、豆のデニッシュ、MAME～豆～、パン・ド・ジェーヌ・アリコ、ヴァイオレット、ポワソン・キュイ、かぼちゃとあんこのマフィン、あんこのブリュレ、リュパーブとアンコのガレット

◎パン部門の作品名（3作品）：蓬豆ブレッド、3色枝豆パン、抹茶豆パン