

夢のパン&スイーツコンテスト 2023 結果発表 (ちちぶエフエム開局4周年記念企画)

ちちぶエフエム 開局4周年記念企画

実現するかも?! 夢のパン&スイーツコンテスト2023

あなたが思い描く夢のパンやスイーツのアイデアを募集します!
テーマに沿った夢のパンやスイーツを考えてみてください!

開局4周年ということで
今回のテーマは「4」!!

例:4色のカラフルスイーツ/四季が感じられるパン/
四つ葉のクローバーのお菓子/4つの食材を使って...など、
とにかく「4」に関係するアイデアならなんでもOK!
見たことのない見た目や、びっくりするようなアイデアも大歓迎!

過去の入賞作品

【募集部門】
●パン部門 「パン」ならどんなアイデアでもOK!見た目や味も工夫してね!
●スイーツ部門 焼き菓子、ゼリー、ケーキ、和菓子、ドリンク等何でもOK!

【各賞】 受賞作品はちちぶエフエムでおなじみのあの店の職人さんが実際に形にしてプレゼント!商品化もあるかも?!

【応募期間】 2023年9月15日(金)の昼12時まで

【結果発表】 2023年10月中にちちぶエフエムの放送内&ちちぶエフエムのHPとSNSでご紹介

応募方法 必要事項①住所②お名前③年齢④電話番号⑤夢のパンorスイーツのイラスト⑥タイトル⑦コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)を全て記入してご応募ください。
メール 790@chichibufm.com / FAX 0494-26-6298 / 郵送 〒368-0043 秩父市中町4-11 ちちぶエフエム宛

【ご注意】・食物アレルギーをお持ちの方は、アレルギーの種類もご記入ください。
・入賞者は、秩父郡市内の各店舗にて表彰式を行います。表彰式にご参加いただける方のご応募をお待ちしております。

SL パレオエクスプレス みんなで一緒に楽しもう!!
今から10月7日のカレンダーに書き込んでおいてね!

ちちぶエフエム 開局4周年記念号

2023 10/7 開局記念日当日 秩父
谷 7 土 運行!! 父

イベント期間: 下り区間を運行

- 特別ヘッドマーク掲出
- 特別乗車記念証プレゼント
- ちちぶエフエムのパーソナリティーによるPR車内放送...等

他にも、楽しいことを企画中!
詳しくはちちぶFMClubマガジン17号に掲載予定!
※企画内容は変更となる場合がございます。

お問い合わせ 埼玉県秩父市中町4-11 ちちぶエフエム TEL 0494-26-6299

●応募総数 計 104 作品

(応募いただいた方々の年齢幅: 5歳~75歳)

※年齢をご記入いただいた作品を対象に集計)

●表彰作品数 全 13 作品

(2部門ダブル受賞の作品が2点ある為、受賞者数は合計11名)

●表彰部門数 全 7 賞 (内スイーツ部門/パン部門あり) ※50音順掲載

- おかしつかさ えいせいどう ながしまひろあき
- ・御菓子司 栄誠堂賞: 菓子職人 長嶋宏明さん
なりたや とみだのりよし
 - ・NARITA-YA賞: シェフ 富田憲儀さん
はぎわらゆよう
 - ・ニューみや賞: シェフ 萩原由曜さん
いしのしょう
 - ・パティスリーイシノ賞: パティシエ 石野翔さん
やまざきまさのり
 - ・パティスリールリアン賞: シェフ 山崎正規さん
やはたやほんてん くまざきかずひと
 - ・八幡屋本店賞: 仕事の鬼 熊崎一仁さん
あらいたかお
 - ・ラパンノワールくろうさぎ賞: パン職人 新井孝男さん

【実現するかも?! 夢のスイーツ&パンコンテスト2023】

地域の皆様の思い描く夢のパンやスイーツアイデアをご応募いただき、見事受賞された作品は地元のプロの職人さんたちが実際に形にしてくれる!という企画です。

類似の企画は弊社で過去に2回ほど開催しておりますが、今回はコンテスト名と企画内容をさらにアレンジしての開催です。

【ご応募いただいた方々について】

秩父農工科学高校フードデザイン科の生徒さんは、夏休みの課題として取り組んでくださいました。また、皆野町立三沢小学校の生徒さんは家庭科の授業の「持続可能な暮らしへ 物やお金の使い方」の学習の中で、『消費者の立場であつたらいいな』という思いをイラストコンセプトにしてご応募くださいました。その他、お子様から大人まで個人の皆様からも多数ご応募いただきました。(上記2校からも受賞作品が選ばれています。)

【授賞式】

授賞式には、実際にシェフたちが形にしてくれた作品と、小さな表彰状を授与し、ラジオでのリポート中継も行います。店舗によっては受賞作品を期間限定で一般販売する予定もあります。



おかしつかさ えいせいどう
御菓子司 栄誠堂

創業昭和10年の老舗和菓子店。栄誠堂は10月から「芋ようかん、栗むし羊羹」、11月から「まるごとみかん大福」を販売致します。12月には、秩父人が待ちかねている夜祭が来ます。お土産に、当店自慢の「秩父夜まつり最中」人気です！

秩父市上町
2-14-6
営業 9:00~18:00
水曜日
1台



秩父 栄誠堂

検索

0494-22-1374

カード特典
税込500円以上お買い上げの方にお饅頭が焼き菓子どちらか一個差し上げます。

おかしつかさ えいせいどう ながしまひろあき
御菓子司 栄誠堂賞：菓子職人 長嶋宏明さん

御菓子司 栄誠堂賞【スイーツ部門】

W受賞

埼玉県立秩父農工科学高等学校2学年
(フードデザイン科) (16歳)

滝沢 一華さん (タキザワ イチカ)

作品名：ねこねこだいふく

【受賞ポイント】

栄誠堂で形にできる作品で、さらにテーマに沿っている。

【職人さんから】

果物の種類は変更になるかもしれませんが4種類の果物で作ります！

【授賞式日程】

2023年11月12日(日)

16時店舗集合/表彰式

16時台ラジオリポート中継

夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

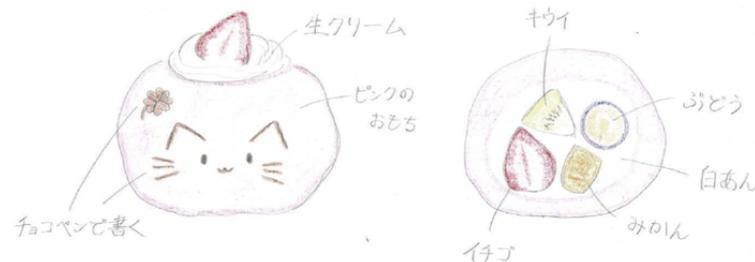
25

ふりがな たきざわ いちか
お名前 滝沢 一華

※学生の場合はご記入ください
年齢 (16 歳) 学校名 秩父農工科学 (2 学年)
高等学校

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)

タイトル [ねこねこだいふく]



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

大福が好きなので、こんなかわいい大福あったらいいなと思って考えました。「4」がテーマということで、4つのフルーツを使っています。四つ葉のクローバーがあるのもポイントです。

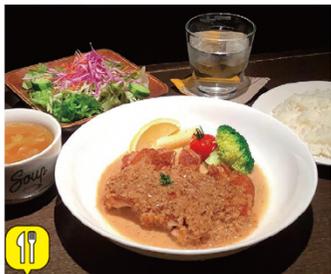
【レシピ】 <材料>

・こしあん(白) ・もち(ピンク)
・生クリーム ・いちご ・キウイ
・ぶどう ・みかん

<作り方>

1. フルーツを小さくカットする。2. こしあんを丸め、フルーツを包む。3. あんをもちで包む。4. チョコペンでねこ四つ葉のクローバーを書いて、生クリームをしぼり、イチゴをのせる。

応募先:メール 790@chichibufm.com/FAX 0494-26-6298/郵送 〒368-0043 秩父市中町4-11ちちぶエフエム宛



レストラン成田屋

■三代目シェフが心を込めて、おなかも心も満足するお料理を提供。日替りランチ(1,000円)では『カリッと焼いた若鶏の和風オニオンソース』が大人気。キノコとバターを使い、洋風に仕上げた『牛たたきのサラダライス』もおすすです!

📍 秩父市中町6-2

🕒 11:30~15:00 (LO14:30)
17:00~21:00 (LO20:00)

📞 水曜日
🅑 2台



0494-22-1290

🎫 **カード特典** お食事をお召し上がりの方
ソフトドリンク1杯サービス

な り た や とみだのりよし
・NARITA-YA賞：シェフ 富田憲儀さん

NARITA-YA 賞【パン部門】

秩父特別支援学校高等部 1 学年 (16 歳)

山中 拓己さん (ヤマナカ タクミ)
作品名：ワラジカツサンド

【受賞ポイント】

秩父名物わらじカツと、同じく秩父名物のしゃくし菜をタルタルソースに混ぜるといふ目のつけどころが良いと思った。

【職人さんから】

パン、わらじカツ、キャベツ、タルタルソースの 4 つの素材で作ります。しゃくし菜タルタル・パンもシェフの手作り!

【授賞式日程】

2023 年 11 月 2 日(木)

17 時 20 分～店舗にて表彰式

17 時 40 分迄にラジオリポート中継開始

夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

78

ふりがな 山中 拓己
お名前 山中 拓己

※学生の場合はご記入ください
年齢 (16 歳) 学校名 秩父特別支援学校 (1 学年)

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)

タイトル [ワラジカツサンド]

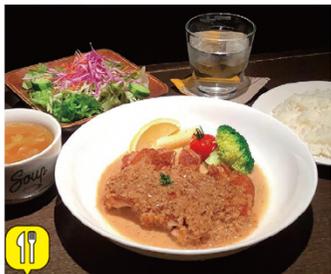


▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

わらじカツをパンにはさんだろいいなと思いました。

タルタルにピクルスではなくしゃくし菜を使ったりとーなんだーと考えた

応募先:メール 790@chichibufm.com / FAX 0494-26-6298 / 郵送 〒368-0043 秩父市中町4-11ちちぶエフエム宛



なりたや とみだのりよし
・NARITA-YA賞：シェフ 富田憲儀さん

NARITA-YA 賞【スイーツ部門】

横瀬町 55歳

ラジオネーム：ぴゅあ さん

作品名：イチジクのショートケーキ

【受賞ポイント】

イチジクのショートケーキというのはあまり見たことがないけど、シンプルでいいと思った。

【職人さんから】

4のテーマに沿って440円(税込)の価格でとのことでしたので、もし販売する場合には、440円で販売する予定です。

【授賞式日程】

2023年11月2日(木)

17時20分～店舗にて表彰式

17時40分迄にラジオリポート中継開始

レストラン成田屋

■三代目シェフが心を込めて、おなかも心も満足するお料理を提供。日替りランチ(1,000円)では『カリッと焼いた若鶏の和風オニオンソース』が大人気。キノコとバターを使い、洋風に仕上げた『牛たたきのサラダライス』もおおすすめです!

📍 秩父市中町6-2

🕒 11:30～15:00 (LO14:30)
17:00～21:00 (LO20:00)

🚫 水曜日

🅑 2台

0494-22-1290

📇 **カード特典** お食事をお召し上がりの方
ソフトドリンク1杯サービス

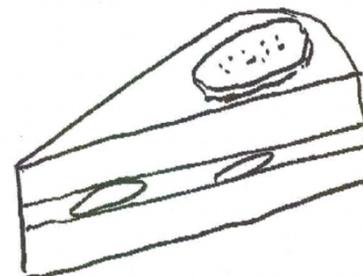


36

横瀬町

(ぴゅあ)

55才



テーマに沿って
¥400でとよ?
税込
¥440

イチジクのショートケーキ

イチゴのショートケーキのイチジクバージョン
今が旬のイチジクをたくさん食べたいです



ニューみや

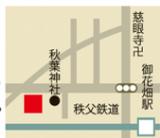
■バナナケーキやフルーツタルトをはじめ、チーズケーキ、カヌレ、スコーン、贈答用に大人気の「秩父のかおり」など、ニューみやならではの洋菓子を製造販売しています。月替わりのオリジナルリンクもおすすめ!

住 秩父市野坂町 1-8-17

営 9:00~18:00

休 不定休(主に木曜日)
※お問い合わせください。

P 6台



Q ニューみや 秩父 検索

0494-22-1182

カード特典 当店ご利用で店長おすすめのお菓子プレゼント

・ニューみや賞：シェフ ^{はぎわらゆよう} 萩原由曜さん

ニューみや賞【スイーツ部門】
埼玉県立秩父農工科学高等学校 1 学年
(フードデザイン科) (16 歳)
新井 彩葉さん (アライ イロハ)
作品名：4 色ゼリー

【受賞ポイント】

見た目に彩りがあり、ショーケース映える作品だと感じた。四季をコンセプトとするみやにピッタリ。

【授賞式日程】

2023 年 11 月 20 日(月)

17 時店舗集合/表彰式

17 時台でラジオリポート中継

夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

19

ふりがな
お名前

あらい いろは
新井 彩葉

※学生の場合はご記入ください
年齢 (16 歳) 学校名 秩父農工科学高等学校 (1 学年)

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)

タイトル [4 色ゼリー]



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

日本特有の四季をイメージした4色のゼリー
春は桜をイメージしたピンク夏は水玉をイメージした青、秋は紅葉をイメージしたオレンジ、冬は雪をイメージした白にする。

<レシピ>

白: 牛乳、砂糖、ふやかいたゼラチンを入れて温め、粗熱をとってグラスに注ぎ、固まるまで待つ。
ゼリー: ①粉ゼラチンと水と混ぜ合わせて、10分おき、②水とクレープ糖、③果汁、④水を加えて混ぜ合わせる。⑤火をつけて沸騰直前で加熱し、火を止めて⑥①と混ぜ合わせる。⑦水を加えて混ぜ合わせる。⑧型に入れて冷まし、冷蔵庫で2時間以上冷まし、冷蔵庫から取り出して完成。

応募先:メール 790@chichibufm.com/FAX 0494-26-6298/郵送 〒368-0043 秩父市中町4-11ちちぶエフエム宛



ニューみや

■バナナケーキやフルーツタルトをはじめ、チーズケーキ、カヌレ、スコーン、贈答用に大人気の「秩父のかおり」など、ニューみやならではの洋菓子を製造販売しています。月替わりのオリジナルリンクもおすすめ!

住 秩父市野坂町 1-8-17

営 9:00~18:00

休 不定休(主に木曜日)

※お問い合わせください。

P 6台



Q ニューみや 秩父 検索

0494-22-1182

カード特典 当店ご利用で店長おすすめのお菓子プレゼント

・ニューみや賞：シェフ ^{はぎわらゆよう} 萩原由曜さん

ニューみや賞【スイーツ部門】W受賞

埼玉県立秩父農工科学高等学校 1 学年

(フードデザイン科) (15 歳)

小池 優依さん (コイケ ユイ)

作品名：四つ葉トゥンカロン

【受賞ポイント】

数ある四つ葉のクローバーモチーフの中で特に表現が良く、イメージしやすかった為。

【授賞式日程】

2023 年 11 月 20 日(月)

17 時店舗集合/表彰式

17 時台でラジオリポート中継

夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

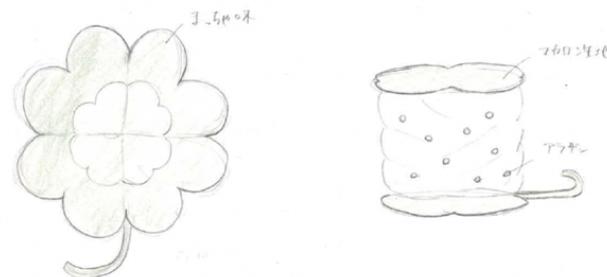
10

ふりがな ^{こいけ ゆい}
お名前 小池 優依

※学生の場合はご記入ください
年齢 (15 歳) 学校名 秩父農工科学高等学校 (1 学年)

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)

タイトル [四つ葉トゥンカロン]



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

テーマの「9」と四つ葉のクローバーをかけた、四つ葉型のトゥンカロンを考えました。

レシピ (10個分)

アーモンドパウダー 50g
粉糖 40g
卵白 10個
グラニュー糖 40g
まろしバター 15g
ホイップクリーム 150g
生クリーム 60g
アラジン 適量

作り方

四つ葉の形をしたマロンをつくる。
この外側はマロン生地を丸くし、内側の部分を色を揃えたりする。
その他は通常のトゥンカロンと同じ作り方。

応募先:メール 790@chichibufm.com/FAX 0494-26-6298/郵送 〒368-0043 秩父市中町4-11ちちぶエフエム宛



ニューみや

■バナナケーキやフルーツタルトをはじめ、チーズケーキ、カヌレ、スコーン、贈答用に大人気の「秩父のかおり」など、ニューみやならではの洋菓子を製造販売しています。月替わりのオリジナルリンクもおすすめ!

住 秩父市野坂町 1-8-17

営 9:00~18:00

休 不定休(主に木曜日)

※お問い合わせください。

P 6台



Q ニューみや 秩父 検索

0494-22-1182

カード特典 当店ご利用で店長おすすめのお菓子プレゼント

・ニューみや賞：シェフ ^{はぎわらゆよう} 萩原由曜さん

ニューみや賞【スイーツ部門】

皆野町立三沢小学校5学年 (10歳)

山口 唯冬さん (ヤマグチ ユイト)

作品名：4色4そう季節のパフェ

【受賞ポイント】

季節感を取り入れており、シンプルながらも味のイメージしやすい作品だと感じた。秋の味覚を楽しめる一品とあるが、秋以外でも試してみたい。

【授賞式日程】

2023年11月20日(月)

17時店舗集合/表彰式

17時台でラジオリポート中継

夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

33

ふりがな ^{やまぐち} ^{ゆい} ^{とう}
お名前 山口唯冬

※学生の場合はご記入ください
年齢 (10歳) 学校名 皆野町立三沢小学校 (5学年)

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

スポンジ生クリーム、リンゴ、オレンジ、ぶどう、キウイフルーツ、季節のフルーツを使い、秋の味としてクリームをいれています。秋の味覚を楽しめる一品です。



パティスリー イシノ

■贈りたくなるお菓子、季節を感じる店をテーマに焼き菓子、ケーキ、シヤム等を販売しております。修行時代に美味しいお菓子達に出会いました。皆様にも是非お届けしたいです！

住 秩父市熊木町15-2
 KMGビル102
 営 10:00~17:30
 休 月曜日、火曜日
 P 6台

Q パティスリーイシノ 検索

0494-26-5878

カード特典 ホールケーキのご注文でナンバークャンدلプレゼント。(2本まで)

パティスリーイシノ賞：パティシエ いしのしょう 石野翔さん

パティスリーイシノ賞【スイーツ部門】

W受賞

埼玉県立秩父農工科学高等学校 1 学年

(フードデザイン科) (15 歳)

小池 優依さん (コイケ ユイ)

作品名：四つ葉トゥンカロン

【受賞ポイント】

テーマと合っている。見た目もかわいく、美味しく作れるイメージができた。

【職人さんから】

まっちゃ味をピスタチオ味に変更してもいいでしょうか？

【授賞式日程】

2023 年 11 月 19 日(日)

16 時店舗集合/表彰式

16 時台でラジオリポート中継

夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

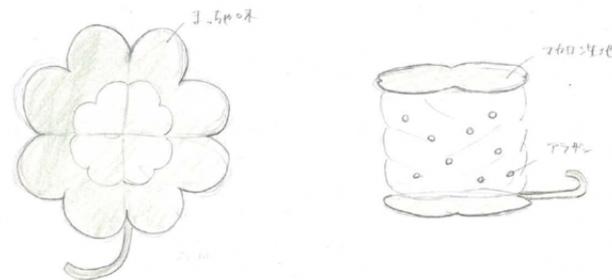
10

ふりがな
お名前 小池 優依

※学生の場合はご記入ください
年齢 (15 歳) 学校名 秩父農工科学高等学校 (1 学年)

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)

タイトル [四つ葉トゥンカロン]



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

テーマの「9」と四つ葉のクローバーを合わせて、四つ葉型のトゥンカロンを考えました。

レシピ (10個分)

アーモンドアール	50g
砂糖	10g
卵白	10個
グラニュー糖	10g
まっちゃパウダー	15g
ホワイトチョコレート	150g
生クリーム	60ml
アラジン	適量

作り方

四つ葉の形を丸型にマロンとつくる。
この外側はまっちゃパウダーを多くし、内側は卵白と色が合うようにする。
その他は普通のトゥンカロンと同じ作り方。

やまざきまさのり

・パティスリーリアルン賞：シェフ 山崎正規さん



パティスリーリアルン

■店内に入ると甘い香りに包まれ、人気の和同開珎ドーナツやデコレーションケーキ、季節のギフトが充実しております。これからもリアルンのケーキでお客様が笑顔になりますように心を込めてケーキ作りをしています。皆様のご来店お待ちしております。

住 秩父市桜木町 13-18
営 9:00~19:00
休 火曜日
P 6台



Q パティスリーリアルン 検索

0494-26-6633

カード特典 当店ご利用の方、シェフおすすめ焼き菓子プレゼント

パティスリーリアルン賞【スイーツ部門】W受賞

埼玉県立秩父農工科学高等学校2学年
(フードデザイン科) (16歳)

滝沢 一華さん (タキザワ イチカ)

作品名：ねこねこだいふく

【受賞ポイント】

猫が丸まった姿が想像できた。食べる人も楽しい気持ちになる。

【授賞式日程】

2023年11月18日(土)

15時店舗集合/表彰式

15時20分以降にラジオリポート中継

夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

25

ふりがな たきざわ いちか
お名前 滝沢 一華

年齢 (16 歳) 学校名 秩父農工科学 (2 学年) 高等学校

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)

タイトル [ねこねこだいふく]



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

大福が好きなので、こんなかわいい大福あったらいいなと思って考えました。「4」がテーマということで、4つのフルーツを使っています。四つ葉のクローバーがあるのもポイントです。

【レシピ】 <材料>

- ・こしあん(白) ・もち(ピンク)
- ・生クリーム ・いちじく ・キウイ
- ・ふじどう ・みかん

<作り方>

1. フルーツを小さくカットする。
2. こしあんを丸め、フルーツを包む。
3. あんをもちで包む。
4. チョコペンでねこ四つ葉のクローバーを書いて、生クリームをしぼった上イチゴをのせる。

応募先:メール 790@chichibufm.com / FAX 0494-26-6298 / 郵送 〒368-0043 秩父市中町4-11ちちぶエフエム宛



パティスリー ルリアン

■店内に入ると甘い香りに包まれ、人気の和同開珎ドーナツやデコレーションケーキ、季節のギフトが充実しております。これからルリアンのケーキでお客様が笑顔になりますように心を込めてケーキ作りをしています。皆様のご来店お待ちしております。

住 秩父市桜木町 13-18
営 9:00~19:00
休 火曜日
P 6台



Q パティスリールリアン 検索

0494-26-6633

カード特典 当店ご利用の方、シェフおすすめの焼き菓子プレゼント

やまざきまさのり

・パティスリールリアン賞：シェフ 山崎正規さん

パティスリールリアン賞【スイーツ部門】

皆野町立三沢小学校 5 学年 (10 歳)

関根 凜和さん (セキネ ヒヨリ)

作品名：4 つのしょくざいペンギンカップケーキ

【受賞ポイント】

かわいらしくてシンプルでおいしそうなおカップケーキでした。ペンギンが好きなのが伝わってきました。

【授賞式日程】

2023 年 11 月 18 日(土)

15 時店舗集合/表彰式

15 時 20 分以降にラジオリポート中継

のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

32

ふりがな せきね ひより
お名前 関根 凜和

※学生の場合はご記入ください
年齢 (10 歳) 学校名 皆野町立三沢小学校 (5 学年)

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)

タイトル [4つのしょくざいペンギンカップケーキ]



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

ざい米粉 (目) ちこペン

コンセプト

生クリーム(白)
(厚質)

かこのコンテスト作品の7.2の cupcakes をおいせいにしました。

生クリーム(黄)
(口)

クッキー(ちぢねしたい)

応募先:メール 790@chichibufm.com / FAX 0494-26-6298 / 郵送 〒368-0043 秩父市中町4-11ちちぶエム苑



八幡屋本店

■明治35年創業。秩父神社の前で和菓子を作り続けています。和銅最中・秩父自慢・秩父ワインゼリー・菓サブレ等、色々なお菓子をそろえております。様々な場面での御利用を心よりお待ちしております。

- 住** 秩父市番場町 8-18
- 営** 8:00~19:00
- 休** 年中無休
- P** 3台



Q 八幡屋本店 秩父 検索

0494-22-0010

カード特典 税込1,000円以上お買上げで菓サブレ1枚サービス

やはたやほんてん 八幡屋本店賞：仕事の鬼 熊崎一仁さん
くまざきかずひと

八幡屋本店賞【スイーツ部門】
埼玉県立秩父農工科学高等学校 1 学年
(フードデザイン科) (16 歳)
富田 涼寧さん (トミタ スズネ)
作品名：4 色だんご

【受賞ポイント】

製造工程がシンプルで現実的。味もおいしいのがわかる。

【授賞式日程】

2023 年 12 月 15 日(金)
17 時店舗集合/表彰式
17 時台でラジオリポート中継

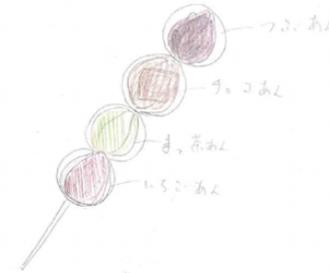
夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

6

ふりがな とみた 涼寧 お名前 富田 涼寧
年齢 (16 歳) 学校名 ※学生の場合はご記入ください 埼玉県立秩父農工科学高等学校 (1 学年)

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)

タイトル [4色だんご]



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

4つとも同じ味を楽しめるだんご。
いちいちチョコあんの上にいちいちチョコを乗せる。
1. だんご粉と砂糖を混ぜ合わせておき、水を加えてゆるめ、少しづつ水を加えて調整する。
2. 手巾漉してざるあげ、鍋のお湯で沸かして火を通す。
3. 茹けただんごを冷水に浸けて冷まし、水気を切る。
4. 串に4つずつさしてあんをのせ、トッピングして完成。

応募先:メール 790@chichibufm.com / FAX 0494-26-6298 / 郵送 〒368-0043 秩父市中町4-11ちちぶエフエム宛



ラパンノワールくろうさぎ

■国産小麦と自家培養の天然酵母、できる限りオーガニックや自然栽培の原材料を使ったパン作りをしています。全粒粉100%のハード系から、酒種のおんに類まで、すべて自家製の酵母で作り、小さなお子様からお年寄りの方までご来店頂いています。

住 秩父市野坂町 1-18-12
 営 10:00~17:00 (予約でパンのおとりおき18:00まで可)
 休 火曜日、金曜日、年末年始
 〒 8台



0494-25-7373

カード特典 お会計時5%引き

あらいたかお
 ・ラパンノワールくろうさぎ賞：パン職人 新井孝男さん

ラパンノワールくろうさぎ賞【パン部門】

埼玉県立秩父農工科学高等学校 1 学年
 (フードデザイン科) (15歳)

新井 唯香さん (アライ ユイカ)

作品名：季節のカラフルパン

【受賞ポイント】

四季の色彩とフレーバーをサイコロ状に焼き上げ、味も見た目も面白そう。

【職人さんから】4色マーブルのパンは初挑戦でした。4つの生地を一気に巻くとボリュームが出てしまうので綺麗な渦になるよう巻くのが難しかった！

【授賞式】2023年10月30日(金)に開催済



←(右)唯香さん
 「超かわいい～！
 嬉しいです！」

春：緑茶味
 夏：かぼちゃ味
 秋：紫芋味
 冬：チョコ味
 で実現化！

商品化時期

2023年12月中

じばさん商店にて販売予定 (土曜日に出品する商品として)



夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

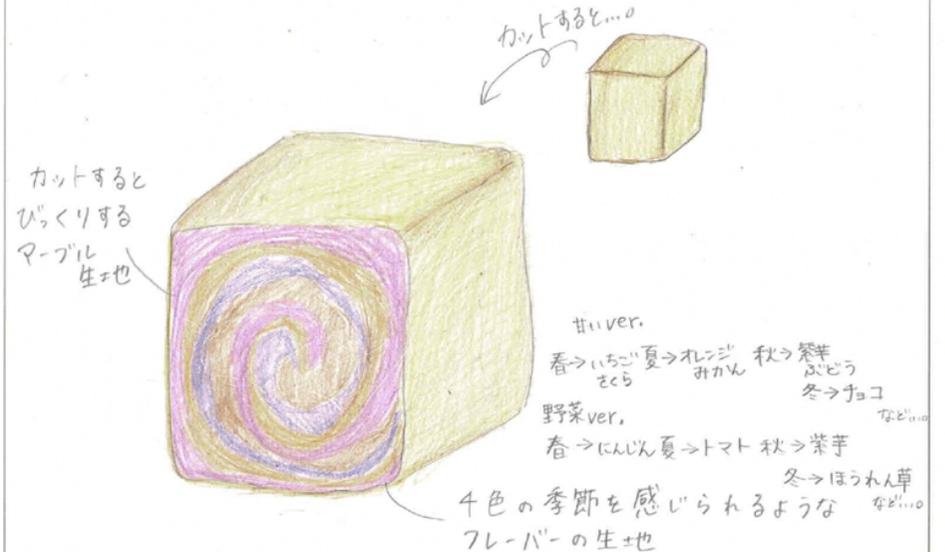
56

ふりがな
 お名前 新井 唯香

※学生の場合はご記入ください
 年齢 (15歳) 学校名 秩父農工科学高等学校 (1学年)

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)

タイトル [季節のカラフルパン]



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください

- ①強力粉160gにドライースト2g、ぬるま湯110gを入れ、よく混ぜ、台にだしこねる。(約3分)
 - ②丸めてボールに入れ、ラップをし、中種を40℃で30分発酵させる。
 - ③強力粉160gに塩4g、バター・ミルクパウダー6g、さとう25g、ドライースト2g、ぬるま湯100gを入れ、よく混ぜ、粉気がなくなってきたら中種を細かく分け、生地と混ぜ合わせよくこねる。(ときどき叩きつける)
 - ④バター20gを加え、よくこねる(叩きつけながら、ツヤがでるまで)
 - ⑤生地を4等分にし、1つに、紫芋パウダー10gに水を少しずつ加えペースト状にし、生地と混ぜ、他の生地それぞれに、いちごパウダーのペースト、みかんパウダーのペースト、ココアパウダーのペーストを混ぜる
 - ⑥1つ1つ丸めてボールに入れ、ラップをし2倍にふくらむまで発酵させる
 - ⑦生地のかさを抜き、それぞれ2等分にし、丸め、15分ベンチタイム
 - ⑧生地を長方形に伸ばし、生地を重ねて巻き、型に入れて40℃で30分二次発酵させる
 - ⑨190℃で15分焼いた後、180℃で10分焼く
- カットしてみるとびっくりする4色のパンで、それぞれ 春→いちご 夏→みかん 秋→紫芋 冬→チョコなどの季節を感じられるフレーバーの4色パンです。

応募先:メール 790@chichibufm.com / FAX 0494-26-6298 / 郵送 〒368-0043 秩父市中町4-11ちちぶエフエム宛



ラパンノワールくろうさぎ

■国産小麦と自家培養の天然酵母、できる限りオーガニックや自然栽培の原材料を使用したパン作りをしています。全粒粉100%のハード系から、酒種のおまんこ類まで、すべて自家製の酵母で作り、小さなお子様からお年寄りの方までご来店頂いています。

住 秩父市野坂町 1-18-12
 営 10:00~17:00 (予約でパンのおとりおき18:00まで可)
 休 火曜日、金曜日、年末年始
 P 8台



Q くろうさぎ 秩父 検索
0494-25-7373

カード特典 お会計時5%引き

あらいたかお
 ・ラパンノワールくろうさぎ賞：パン職人 **新井孝男さん**

ラパンノワールくろうさぎ賞【パン部門】

影森小学校学校 5 学年 (10 歳)

福井 晴さん (フクイ ハル)

作品名：四つ葉のメロンパン焼き

【受賞ポイント】

4 種類のクリーム入りのメロンパン。美味しくできると思います。

【職人さんから】中のクリームの味がわかるように、四つ葉の葉っぱ(クッキー生地)の色は中のクリームの色に合わせました！クリームも手作り！

【授賞式】2023年10月30日(金)に開催済



←(中央)晴さん

「クリーム美味しい！
 1つ1つをちぎって
 食べたいです！」



オレンジクリーム
 緑茶クリーム
 チョコクリーム
 カスタードクリーム
 で実現化！

商品化時期

2024年1月中

じばさん商店にて販売予定 (土曜日に出品する商品として)

夢のパン&スイーツコンテスト 2023 応募用紙

74

ふりがな
 お名前 **福井晴**

※学生の場合はご記入ください
 年齢 (10 歳) 学校名 **影森小 (5 学年)**

夢のパンorスイーツのイメージ図をお描きください(イラスト内に文字での補記もOK)



▼コンセプトや説明と簡単なレシピ(保護者の方の補足も可)をご記入ください
 メロンパンの生地で、中のクリームがちがう
 クリームといちごクリームとチョコクリームと
 バニラクリームがある。



1F

ラパンノワールくろうさぎ

■国産小麦と自家培養の天然酵母、できる限りオーガニックや自然栽培の原材料を使ったパン作りをしています。全粒粉100%のハード系から、酒種のおまんこ類まで、すべて自家製の酵母で作り、小さなお子様からお年寄りの方までご来店頂いています。

住 秩父市野坂町 1-18-12
 営 10:00~17:00 (予約でパンのおとり おき18:00まで可)
 休 火曜日、金曜日、年末年始
 P 8台



Q くろうさぎ 秩父 検索
 0494-25-7373

カード特典 お会計時5%引き

あらいたかお
 ・ラパンノワールくろうさぎ賞：パン職人 新井孝男さん

ラパンノワールくろうさぎ賞【パン部門】

秩父市

ラジオネーム もふもふ さん

作品名：食事パントデザートパンを一緒に

【受賞ポイント】

ソーザイとフルーツを一度に。発想が良いですネ。

【職人さんから】ポテトだと味が薄くなるので、ツナマヨにアレンジしました。綺麗な花卉の形になるよう、厚紙で花型を作って先端をとがらせました。

【授賞式】2023年10月30日(金)に開催済

←(左側)もふもふさん

「デンリッシュ生地がサクサクバリバリで最高！見た目も味も、夢に描いたパンそのもの！」



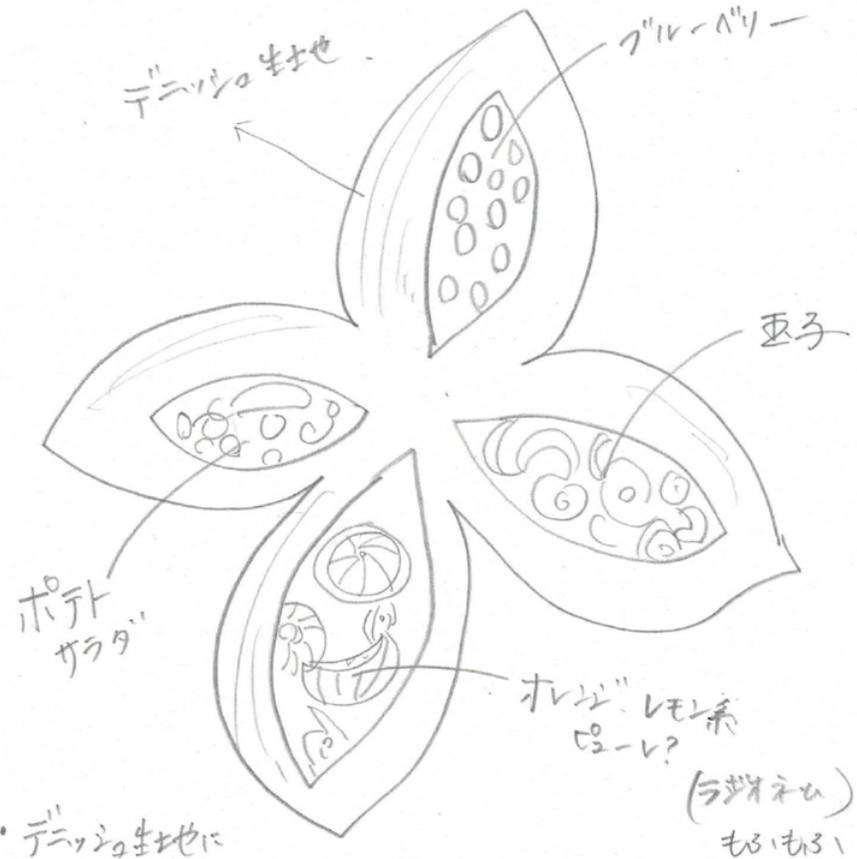
ブルーベリー・オレンジ・ツナマヨ・玉子にデンリッシュ生地で実現化！

商品化時期

2023年11月

8.9.11.12.13 日にくろうさぎの店舗にて販売予定

アイパ
 ↳ 食事パントデザートパンを一緒に
 104



・デンリッシュ生地に4種類の具材を入れてお花形のパン

