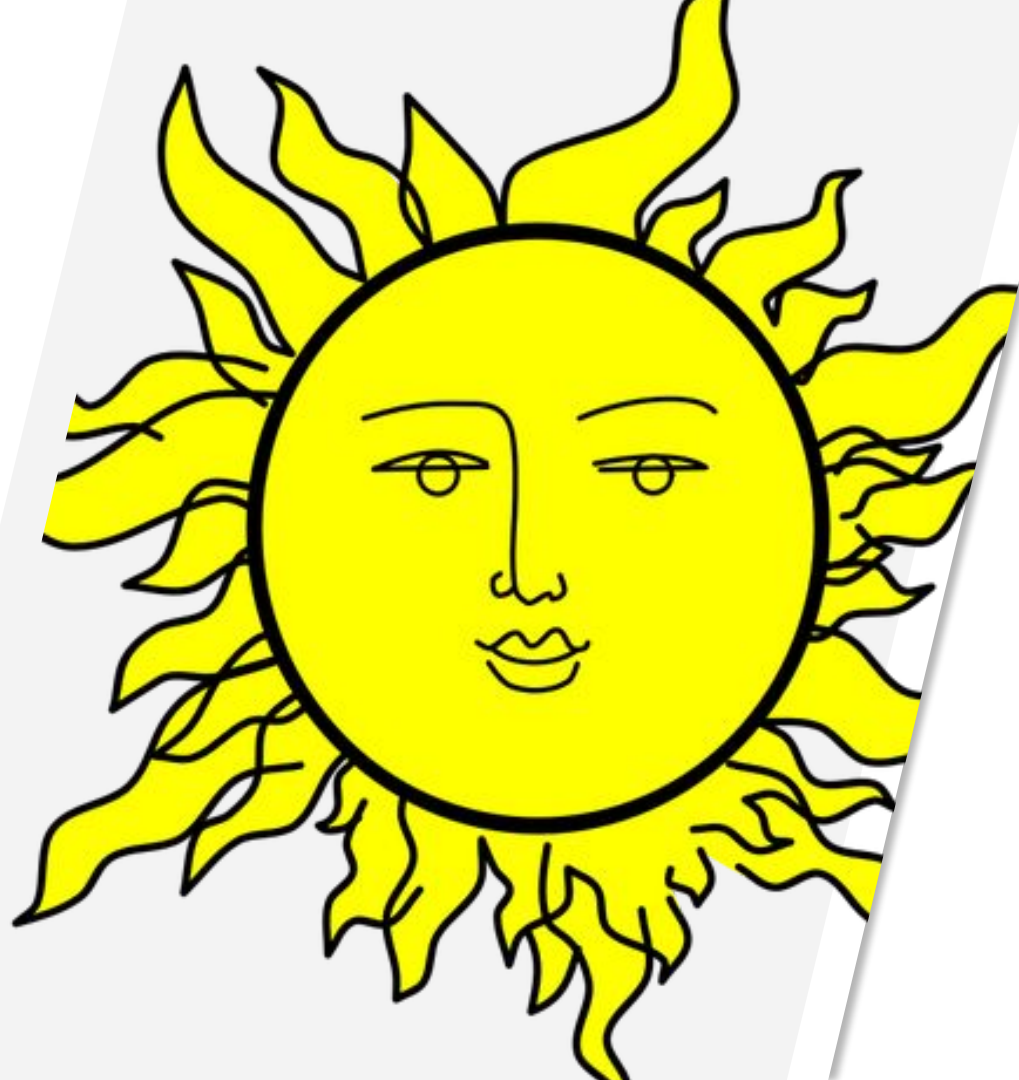
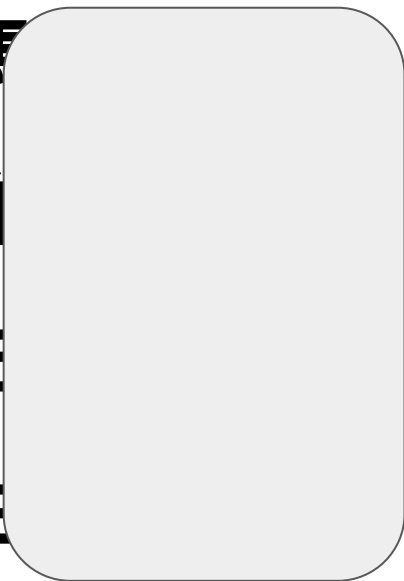


雪国の太陽

~in the world~

メンバー

- ・馬
- ・布
- ・五
- ・三



テーマ

雪国の太陽

~in the world~

理由

雪国の太陽を世界中の人に知ってもらいたい！



雪国の太陽とは、、

新国農園さんが作っている
米粉です!!





クレープ



実践

マフィン



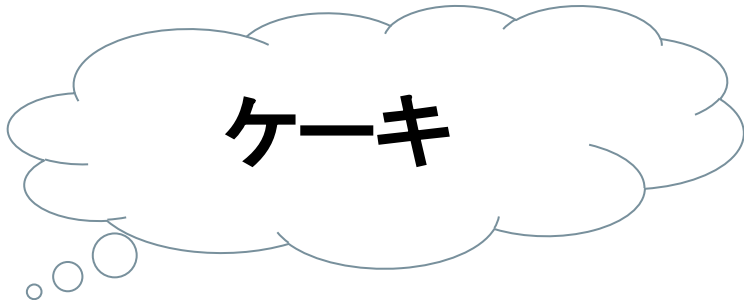
反省点を踏まえて...

食感の違いがわかるメニューを考案する

～米粉の種類～

100メッシュ

粒子が細かい



ケーキ

80メッシュ

粒子が荒い



団子

クレープ・トマトマフィンを作ってみて、、



小麦粉と米粉の
違いが分からな
いな、、

米粉のほうが
味が薄いよう
な、、





80メッシュを上手く
使ったメニューはない
かな、..

私たちが
考えよう！



80メッシュの売上に貢献するためにたこ焼き作ってみっぺ！





～試作～

| | | | | | |
|-------------|---------------|------------------------------|---------------|-----------------------------|--------------|
| たこ焼き粉 のみ | 100メッシュ のみ | 100:80 7:3 (100多め) | 100:80 5:5 | 100:80 3:7 (80多め) | 80メッシュ のみ |
| 0 | 2 | 3 | 4 | 4 | 0 |

※数字は票数



たこ焼きの食感

100と80メッシュを混ぜた

トロっとしていて生地が
やわらかい

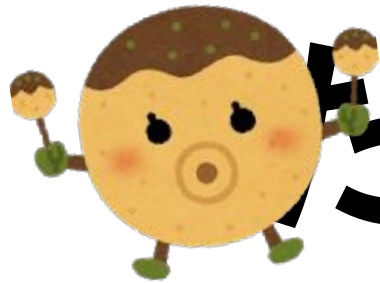
100メッシュのみ

生地は柔らかいが焼くときに崩れやすい

80メッシュのみ

他のたこ焼きと比べ少し生地が硬い

80メッシュ使ってみて!!



たこ焼き



家庭の引き出しを開けたら米粉が
入っていてほしいな～



今後は、、

一般的な料理の考案



ご清聴
ありがとうございました！