

# 王冠メロ子賞(審査員特別賞)

フジパン株式会社 商品開発部

中林 ありさ様の作品



【配合】

《マカロン生地》		(%)
卵白	.....	100.0
グラニュー糖	.....	75.0
強化果汁(メロン)	.....	10.0
着色料(緑)	.....	0.3
粉糖	.....	150.0
アーモンドプードル	.....	100.0

《(※1)スポンジ生地》

《(※1)スポンジ生地》		(%)
全卵	.....	120.0
起泡剤	.....	15.0
バニラオイル	.....	0.3
グラニュー糖	.....	135.0
オリゴ糖	.....	15.0
液状油脂	.....	10.0
薄力粉	.....	100.0
ベーキングパウダー	.....	1.3
脱脂粉乳	.....	0.1
水	.....	25.0

《サンド用》

ホイップクリーム	.....	24g
FPクラウンメロン	.....	45g

- 【工程】
- 《マカロン生地》
- ①卵白にグラニュー糖を少しずつ加えながら泡立ててメレンゲを作る。
  - ②メレンゲに強化果汁と着色料を入れ混ぜる。
  - ③②にふるった粉糖、アーモンドプードルを加え、さっくり混ぜ合わせる。
  - ④マカロナージュする。
  - ⑤絞り袋に入れ、直径8cm程の大きさ(50g/個)に絞り出す。
  - ⑥表面が乾燥するまで30分程度置いておく。
  - ⑦上火150℃ 下火150℃で13~15分焼成する。

【審査員の評価】

(藤岡)がつんとパンチのある濃厚なクラウンメロンで、可愛い映え商品でした。このデカさも1度は食べてみたいマカロンでした。お土産にしたら驚きもあってロコミしてくれそうです。クラウンメロン100周年にぴったりな記憶に残る一品でした。(鈴木和)マカロンにしては大きいサイズで、外観にインパクトがあり、その大きさと色合いからメロンが想像できました。可愛い形も素晴らしいです。味も良く、断面も楽しめ、強く印象に残りました。

- 【作品のアピールポイント】
- グリーンが鮮やかなメロンマカロンでスポンジケーキをサンドした“萌え断”スイーツ。さっくりマカロンは、噛むとホロホロほどけて、ふんわりしっとりスポンジと良く合います。マカロンとスポンジの間には、クラウンメロンクリームとホイップクリームをたっぷりサンド。ホイップクリームはメロンの味をより引き立ててくれます。1口食べれば、口いっぱいメロンが広がります。
- 【工程】
- 《スポンジ生地》
- ①グラニュー糖、起泡剤、全卵、バニラオイル、オリゴ糖、液状油脂をホイッパーで混ぜ合わせる。
  - ②ふるった薄力粉、ベーキングパウダー、脱脂粉乳を加え、さらに混ぜる。
  - ③②に水を入れ比重を0.5に合わせる。
  - ④6取天板に紙を敷き、生地を700g流し込み、平らにならす。
  - ⑤上火200℃ 下火180℃のオーブンで10~12分焼成。
  - ⑥冷却後、直径9cmの丸型でくりぬく。
- 《仕上げ工程》
- ①スポンジの上にホイップクリーム8g、FPクラウンメロン15gを絞り、さらに上にスポンジを重ねる。
  - ②マカロンの上に、ホイップクリーム8g、FPクラウンメロン15gを絞り、①のスポンジを重ねる。
  - ③②のスポンジの上に、ホイップクリーム8g、FPクラウンメロン15gを絞り、マカロンを重ねる。

【受賞者のひとこと】

この度は、100周年という記念すべき節目に“王冠メロ子賞”という素晴らしい賞をいただけたこと、大変光栄に思います。このような機会を与えてくださった関係者の皆様に心より感謝申し上げます。初応募ということもあり、不安が大きかったのですが、初めて挑戦することが多く勉強になりました。これからは色々なことにチャレンジする気持ちを忘れずに日々精進してまいります。



主催: 友栄食品興業株式会社  
協賛: 静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所  
後援: 袋井市

## 第8回クラウンメロンクリームパンコンテスト レシピ集



2021年2月から6月にかけて、日本最高峰のマスクメロン“クラウンメロン”の良さを表現したパンを競い合う、「第8回クラウンメロンクリームパンコンテスト」を開催いたしました！  
応募総数45作品の中から、最優秀賞1作品、優秀賞2作品、クラウンメロン栽培100周年を記念した審査員特別賞の王冠メロ子賞1作品が選ばれました！

2021年5月14日 一次審査

2021年6月11日 二次審査・最終審査



今年も新型コロナウイルスの影響で、一般審査員による最終審査を見送り、外部の審査員1名、リモートで参加の審査員4名をお招きして、21作品の現物審査を行いました。アイデアやストーリー性、パンの外観、そして、味・食感と、価格等の様々な角度から審査していただきました。



＜審査員の方＞

■株式会社シズル  
代表取締役 藤岡 千穂子 様 <左>

※レシピ解説者として参加  
弊社 TCS マネージャー 田中 篤志 <右>

＜リモートでご参加の審査員の方々＞

■一般社団法人日本パンコーディネーター協会  
代表 稲垣 智子 様

■静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所  
経営戦略室 副室長 鈴木 陽介 様 <中央>  
経営戦略室 販売主任 青島 卓矢 様 <右>  
株式会社クラウンメロン 鈴木 和美 様 <左>

応募総数、全45作品！  
その中から、友栄食品の社内審査員による書類審査を実施し、工夫を凝らした21作品が審査を通過されました！

弊社の本社にて最終審査を行いました。最優秀作品は、味のバランスと王冠のような見た目が評価された、高木 咲恵様(株式会社神戸屋)の「クラウンメロン・カルテット〜クッキークランブルデニッシュ〜」が選ばれました。素晴らしい作品が多く、入賞作品4作品としました！



### コンテストに使用していただいたクリームのご紹介 最高級メロン『クラウンメロン』を、クリームにしました。

#### ポイント①

『クラウンメロン』ピューレ使用！  
申請すれば、商標『クラウンメロン』を使用しでの販売も可能です。  
※詳しくは、お問い合わせください。

#### ポイント②

青肉メロン独特の“爽やかさ”  
をクリームで表現！  
青肉メロンならではの、爽やかな甘味と独特の香りをクリームで実現しました。

#### ポイント③

メロンのみずみずしさを表現！  
生食のメロンの、ジューシーな食感をイメージし、みずみずしい口当たりをクリームで表現しました。

### 『FPクラウンメロン』

【商品特徴】静岡県産クラウンメロンを使用した、  
緑メロン色、芳醇なメロンの香りを表現した、  
クラウンメロン風味のフラワーペーストです。

【耐熱度】 【生使用】不可

【荷姿】1kg×4(剣先ピロ包装) 5kg×2(ピロ包装)  
ダンボールケース入り

【賞味期間】常温、未開封で75日



※サンド用もあります。

本誌内容についてのお問い合わせは  
本社企画部: TEL 06-6961-3876  
までお願い致します。



友栄食品ホームページ  
URL: <http://www.tomoenet.co.jp>

こちらから商品情報など  
ご覧いただけます。





有限会社マイピア (WANDERLUST)  
田端 慶太郎様の作品

## 「たっぷりメロンのプリオッシュ」



### 【作品のアピールポイント】

今回の作品の最大のポイントは、生地の中に包み込んだ FP クラウンメロンクリームが生地に対して 50%も配合されている所です。これにより、プリオッシュ生地のしっとりした食感とメロンクリームの爽やかさが抜群にマッチし、メロンの味、香りを強く引き出しています。また、上にかかっているメロンクリームダイヤモンドもメロンの香りが強く出ており、サクサクとした食感がプリオッシュ生地とのアクセントになっています。

【配合】	
《プリオッシュ生地》 (中種)	(%)
中力粉	60.0
インスタントドライイースト	2.0
三温糖	5.0
全卵	10.0
水	22.0
(本捏)	(%)
中力粉	40.0
インスタントドライイースト	1.5
三温糖	13.0
食塩	1.2
全卵	10.0
卵黄	8.0
牛乳	15.0
無塩バター	40.0
《メロンクリームダイヤモンド》	(%)
アーモンドクリーム(自家配)	100.0
FPクラウンメロン	30.0
《メロンクリームフィリング》	(%)
FPクラウンメロン	100.0
ケーキクラム	20.0

【工程】	
《プリオッシュ生地》 (中種)	
ミキシング	L5
リタード	5°C以下で一晩
(本捏)	
ミキシング	スパイラル L5M3 ↓ L3 ↓ L3M2
捏上げ温度	26°C
フロア	60分
分割	230g
成形	20cm × 20cm に伸ばし、メロンクリームフィリング 115g を塗り、巻いたものを半分にカットし、2本編みにする。
ホイロ	27°C 75% 60分
焼成前仕上げ	メロンクリームダイヤモンドを 30g 絞る。
焼成	上火 200°C 下火 200°C 22分~24分



### 【受賞者のひとこと】

この度は優秀賞に選出して頂き、誠にありがとうございます。関係者の皆様により心より御礼申し上げます。  
FP クラウンメロンの芳醇なメロンの香りや鮮やかな緑色をより活かすにはどうしたら良いか、試作を重ねました。この経験は自分自身、非常に有意義な時間であり勉強となりました。今後の商品開発に繋げていければと思っております。本当にありがとうございました。

### 【審査員の評価】

(藤岡) 甘い食パン、食事パンが売れている今にぴったりなコンセプトです。FP クラウンメロンをダイヤモンドにも！と贅沢な使い方ができた。ふわふわ、しっとり食べる場所で食感の違いがあって食べる楽しさがありました。  
(稲垣) リッチな口当たりのプリオッシュ生地の味わいの中にクラウンメロンの甘く華やかな香りが感じられ、甘すぎず、パクパクと食べ進められました。ガツンとしたメロンの風味ではないですが、パン生地全体に優しく香るクセのない構成で、朝食やおやつなど幅広いシーンで楽しめそうです。(鈴木和) 派手な外観ではないですが、味はメロンの香りがきちんとする美味しいパンでした。



最優秀賞・袋井市長賞  
株式会社神戸屋 マーケティング本部 MD 部関東 MD グループ

## 高木 咲恵様の作品 「クラウンメロン・カルデット ~クッキークランブルデニッシュ~」



### 【作品のアピールポイント】

この作品は FP クラウンメロンの“4つの味わい・食感”を楽しむことができるデニッシュです。芳醇な香り高く味わいもしっかりと感じる FP クラウンメロンを最大限に活かすことができるよう、ケーキ生地・クッキー生地・クランブル・クリームの4つの顔を組み合わせました。1口食べるとしっとりケーキ生地・ザクザククッキー・さっくりクランブル・なめらかクリームの FP クラウンメロンの様々な顔と出会うことができます。バター香るデニッシュ生地をツイストすることで、よりクラウンメロンの香りを引き立たせています。また、メロンの王様クラウンメロンであるため、王冠に見えるような成型方法と顔作りにもこだわりました。

【配合】	
《デニッシュ生地》	(%)
強力粉	100.0
生イースト	5.0
イーストフード	0.4
液糖	14.7
食塩	1.7
3倍濃縮乳	10.0
乾燥全卵	1.25
マーガリン	4.0
ショートニング	4.0
発酵種	1.0
水	41.0
ロールインマーガリン	生地に対して 27.3
《(※1)クラウンメロンケーキ生地》(%)	
皮無しアーモンドパウダー	100.0
上白糖	90.0
全卵	60.0
薄力粉	25.0
マーガリン	60.0
FPクラウンメロン	50.0
天然色素	0.3
《(※2)クラウンメロンクランブル》(%)	
薄力粉	80.0
強力粉	20.0
上白糖	40.0
マーガリン	50.0
FPクラウンメロン	20.0
メロン強化果汁	2.0
《トッピング》	
パールシュガー	1.5g
フォンダン	3.5g

【工程】  
《デニッシュ生地》  
ミキシング  
捏上温度  
フロア  
リタード  
折り込み  
成型

↓ L4 H2  
24°C  
20分  
-4°Cで一晩  
3×3×4  
生地厚 4mm で伸ばし、幅 100mm でカット。  
①FP クラウンメロンを 20g 塗り広げ、その上にクラウンメロンケーキ生地を 2本線で 10g 絞る。  
②下部 20mm 部分に水を塗り、巻き込み、160mm でカット。  
③縦半分にカットして断面を上にしてツイストし、両端を接着させ、円状にする。  
④クラウンメロンクランブルを 20g 敷いた直径 8.5cm 深さ 4.05cm の紙皿に入れる。  
36°C 75% 60分  
①クラウンメロンクランブルを 5g トッピング。  
②パールシュガーを 1.5g トッピング。  
上火 190°C 下火 200°C 16~18分  
紙皿を外し、フォンダンを 7点絞る (3.5g)。

### 《(※1)クラウンメロンケーキ生地》

- ①上白糖、マーガリン、FP クラウンメロンを混ぜる。
- ②全卵と天然色素を①に入れ混ぜる。
- ③皮無しアーモンドパウダーと薄力粉を②に入れ、全体がなめらかになるまで混ぜる。

### 《(※2)クラウンメロンクランブル》

- ①上白糖、マーガリン、FP クラウンメロンをさっくりと混ぜる。
- ②メロン強化果汁を①に加えて混ぜる。
- ③薄力粉、強力粉を②に加え、クランブル状になるよう混ぜる。



### 【受賞者のひとこと】

この度は最優秀賞という大変素晴らしい賞を頂戴し光栄に思います。誠にありがとうございます。また厳しい情勢の中、第 8 回クラウンメロンクリームパンコンテストを開催するにあたって尽力して下さった全ての関係者の方々に感謝申し上げます。コンテストに応募しようと決めてから、クラウンメロンと何を合わせるのかとても悩みました。しかし、FP クラウンメロンのクリームを食べてみて、その芳醇な香りと味わいに驚き、このクリームを最大限活かすことができるパンにしようと思い、今回の作品が出来ました。コンテストに挑戦することで何度も試作を重ねて様々な発見や学びがありました。この経験で得たことを忘れずに今後もお客様に喜んでいただけるような商品の開発に努めてまいります。

### 【審査員の評価】

(藤岡) 見た目の可愛さ、メロン色と白のアクセントの彩りが綺麗！ほんのりメロンの香りと味でまるっと食べられ、クラウンメロンを味わえる1品。おいしかったです。  
(稲垣) クラウンメロンの甘い香りとバターの華やかな香りがうまく調和し、上品でココのある菓子パンに仕上がっていました。甘すぎないのでまた食べたくなる味わいです。ネーミングと商品の特徴が見事にリンクしていて、非常に完成度の高い商品でした。  
(青島) デザインと味が王道で間違いありません。メロンの風味が強く、甘さが控えめで食べやすかったです。



優秀賞 株式会社志津屋三条店 製パン部  
深田 蓮花様の作品

## 「クラウンメロンのモンブラン」



### 【作品のアピールポイント】

現在、栗以外にも芋、チョコレート、莓などのモンブランが多数出回る中、メロンのモンブランはまだあまり見たことがないと思い、この作品を作るに至りました。サクサクの生地に口いっぱいに広がるクラウンメロンの香り。生クリームの優しい甘さにジンジャーエールゼリーのぶるんとした食感。そして最後にほわかスターの卵の風味がほわっと口の中に残る一品です。仕上げをどうしようか迷って色々調べていたところ、クラウンメロンのお花が鮮やかな黄色でとても可愛いことを知り、パンにも咲かせることに決めました。

### 【配合】

《デニッシュ生地》	(%)
中力粉	100.0
上白糖	8.0
脱脂粉乳	5.0
カルシウムパウダー	7.0
全卵	15.0
生イースト	5.0
ユーロモルト	0.3
水	48.0
天日塩	2.0
マーガリン	12.0
ロールインマーガリン	生地に対して 30.0
《成型材料(1個当たり)》	
ほわかスター	30g
ホイップクリーム(※1)	15g
ジンジャーエールゼリー(※2)	10g
メロン&ホワイトチョコ(※3)	30g

《(※1)ホイップクリーム》	(%)
生クリーム	100.0
グラニュー糖	8.0

《(※2)ジンジャーエールゼリー》	(%)
ジンジャーエール	200.0
ぬるま湯	100.0
グラニュー糖	30.0
ゼラチン	8.0

《(※3)メロン&ホワイトチョコ》	(%)
FPクラウンメロン	100.0
ホワイトチョコ	30.0

《トッピング》	
チョコペン(黄)	適量
粉糖	適量

### 【工程】

《デニッシュ生地》  
ミキシング L3 M3 ↓ L3 M3  
捏上温度 24°C  
フロア 30分  
リタード 0°Cで一晩  
折り込み 3×3×3  
成型 100×100×3(mm) 45g にカットし、直径 9.5(底 8)cm × 深さ 3.5cm の型に入れる。  
27°C 75% 60分  
ホイロ  
ホイロ後仕上げ 4つ角にぬり卵をし、中央にほわかスターを 30g 絞る。  
焼成温度 上火 210°C 下火 210°C  
焼成時間 15分  
焼成後仕上げ ①粗熱が取れたらホイップクリームを少し絞る。  
②①の上にジンジャーエールゼリーを乗せる。  
③②を覆うように残りのホイップを円錐状に絞る。  
④メロン&ホワイトチョコをモンブラン口金で絞る。  
⑤粉糖をかける。  
⑥あらかじめチョコペン(黄)で作った花を 2つ トッピングする。

《(※1)ホイップクリーム》  
生クリームにグラニュー糖を加え、8分立てにする。

《(※2)ジンジャーエールゼリー》  
①ぬるま湯にグラニュー糖と水(分量外)で 10分程ふやかしておいたゼラチンを入れ、溶かす。  
②ジンジャーエールを静かに入れ、軽く混ぜる。  
③10g の大きさに正方形に切る。

《(※3)メロン&ホワイトチョコ》  
ホワイトチョコを溶かし、FP クラウンメロンを 3~4 回に分けて加え、ダマにならないように混ぜる。



### 【受賞者のひとこと】

この度、優秀賞を頂いたことを大変嬉しく思います。初めての参加で何から始めたら良いかわからない中この賞を頂いたのは、まだ入社して数年の私にたくさんの方のアドバイスを教えて、助けて頂いた先輩方のおかげでもあります。今回のコンテストを通じ、改めてパンを 1 から作る難しさや楽しさ、素材の組み合わせの無限の可能性、そしてたくさんの人に美味しいと言って頂ける喜びを知ることができました。この経験を糧に、コロナ禍の中、志津屋に買いに来てくださるお客様への感謝の気持ちを忘れず、日々パン作りに励みたいと思います。

### 【審査員の評価】

(藤岡) 今流行のモンブランのバリエーション提案のコンセプトが素晴らしいです。メロンカラーと黄色のメロンの花の彩りが華やかで売り場で映えます。夏場の冷たいシリーズでぜひ食べたいです。(稲垣) ケーキのように華やかな見た目と、食べた時の様々な食感の重なりが楽しく、最後まで美味しく食べられました。メロンのモンブランという発想と期待を裏切らない完成度でした。(鈴木陽) 可愛い外観でデニッシュ生地とクリームも上手くマッチングしており、中のジンジャーエールゼリーが良いアクセントでした。