



株式会社志津屋 製パン部 部長  
小林 健吾様の作品

# 「クラウンメロン bateau(バトール)」



## 【作品のアピールポイント】

クラウンメロンクリームにフロマーージュブランを入れ、さわやかなメロンの甘みとクラウンメロンピューレゼリーのみずみずしい味、それを18層のサクサクのクロワッサンと一緒に味わうと、幸せな時間の始まりです。バトール(船)に乗って出航です。

【配合】	【工程】	
《生地》	ミキシング	L3 M4~
フランス用粉.....100.0	捏上温度	24℃
天然塩.....2.0	フロアタイム	30分(28℃/80%)
グラニュー糖.....8.0	リタード	-2℃ 一晚
全卵.....3.0	折り込み	3×3×2
生イースト.....4.0	成形	10cm×10cm 厚さ5mm(1つ60g)
牛乳.....20.0	ホイロ	27℃ 75% / 60分~
水.....38.0	ホイロ後仕上げ	センターに※1 クラウンメロンフィリングを30gしぼる
無塩バター.....5.0		
	焼成温度	上火 200℃/下火 220℃
ロールイン油脂(バターシート)	仕上げ	よく冷ましセンターにホイップクリームを10gしぼり、その上にメロンゼリーを30gのせ、両端にピスタチオを飾り、中央に食用ヴァーベナの花を飾りつける。
.....対生地 50.0		
《※1 クラウンメロンフィリング》 (%)	《※1 クラウンメロンフィリング》	
*FP クラウンメロン.....100.0	全ての材料をよく混ぜ合わせる。	
フロマーージュブラン.....20.0	《※2 メロンゼリー》	
ホワイトラム.....2.0	①クラウンメロンピューレに粉末寒天を入れ、80℃まで温度を上げる。	
《※2 メロンゼリー》 (%)	②その中にフレッシュメロンを入れ、もう一度 80℃まで温度を上げ、バットで冷やし固める。	
クラウンメロンピューレ.....100.0		
フレッシュクラウンメロン.....100.0		

## 【受賞者のひとこと】



この作品を作るうえで一番大変だったのは、高いメロンを、何度も試作のために百貨店に買いに行かなければならず、コストもかかるので大変でした。いろんなメロンがある中で、クラウンメロンのその舌触りと甘味に、王様のメロンだと実感しました。ぜひ、店頭にも並ぶよう、努力します。その時は、ぜひ、京都まで買いに来てください。

## 袋井市長 原田英之様からのコメント

クラウンメロンそのものも素晴らしいですが、クラウンメロンを使って、こういうものもできるんだよ、ということを広めていかないといけない。受賞者のコメントで、コストがかかるメロンを使っただけの試作は大変だとおっしゃっていましたが、私はそれが大切だと思います。クラウンメロンのパンということに価値があるのです。メロンパンも、ケーキも、どうぞ全国で展開してください。



# 最優秀賞 袋井市長賞

パンとケーキのお店 SUMOMO

長友 福栄様の作品

# 「スイートメロン」



## 【作品のアピールポイント】

菓子生地に 30%のクラウンメロンクリームと、メロンシュクレに30%のクラウンメロンクリームを入れました。フワッとした生地のまわりにサクッとした食感を出したく、菓子生地をデニッシュで包み、上にメロンシュクレで焼き上げました。菓子生地の中に 30gのクラウンメロンクリームを包んでいます。丸ごとクラウンメロンパンになっています。

【配合】	【工程】	
《菓子生地》	ミキシング	L3 ML7 ↓ L3 ML8 MH2
強力粉.....100.0	捏上温度	26℃
上白糖.....25.0	一次発酵	60分
塩.....1.0	分割重量	35g
粉乳.....2.0	ベンチタイム	20分
生イースト.....4.0	成形	*FP クラウンメロンを30g包む デニッシュ生地を3つ折り×3回後、1.5mmまで伸ばし、9cm角にカットし菓子生地を包む
イーストフード.....1.0		
全卵.....25.0	ホイロ	27℃ 78% / 70分
水.....24.0	ホイロ後仕上げ	メロン皮を1.5mmに伸ばし丸型で抜き、生地の上のせる
油.....15.0		
折り込み油.....対生地 25.0	焼成温度	上火 160℃ / 下火 190℃
	焼成時間	15分
	仕上げ	粗熱がとれたらグラスロワイヤルでメロンの模様をかく。
《デニッシュ生地》 (%)	《デニッシュ生地のミキシング》	L3 M4 ↓ L3 M5
強力粉.....100.0		
上白糖.....15.0		
塩.....2.0		
粉乳.....2.0		
生イースト.....4.0		
イーストフード.....1.0		
全卵.....40.0		
水.....20.0		
油.....15.0		
折り込み油.....対生地 25.0		
《メロン皮》	重量(g)	
バター.....1000		
グラニュー糖.....1000		
薄力粉.....1300		
*FP クラウンメロン.....300		

## 【受賞者のひとこと】

(代理:SUMOMO 社長 須百様)

この作品を作ったのは、私ではなく、社員で店長をしております、長友福栄です。パン歴30年ある女性で、彼女が私に、このコンテストに出たい、美味しい静岡のメロンを使わせてもらえるなら、ぜひやりたいと言ってきました。そこで、私も一緒に出品しようと取り組んだのですが、私はうまくいわず出品できなかったのですが、この作品は、彼女の思いがいたるところに入っています。ネットなどでもぜひ紹介したいと思っています。



株式会社志津屋 製パン部  
高橋 亜由子様作品

# 「Crown melon blossom (クラウンメロンブlossom)」



## 【作品のアピールポイント】

本コンテストの「クラウンメロンをより多くの人に知ってもらいたい」という生産者の方々の想いを形にしたいと思い、この作品を考案しました。私たち消費者が普段見かける機会がほとんどない美しいクラウンメロンの畑を表現するため、一輪のメロンの花をパンの上に咲かせてみました。クラウンメロンの濃い甘みを感じることができ、かつ軽い口当たりのメロンムースと爽やかなスパークリングワインのジュレを絞り込み、大人のデザートイメージ仕上げてみました。

【配合】	【工程】	
《生地》	※前種	
※前種用	ミキシング	L5
強力粉.....30.0	捏上温度	28℃
ブドウ糖.....5.0	ホイロ	32℃ 75% / 60分
生イースト.....5.0		
水.....12.0	※本捏	
	前処理	砂糖、20%加糖卵黄、濃縮乳、マーガリン、食塩でクリーミングを行う。 前処理後、L5 M10 MH5~
※本捏用	ミキシング	
強力粉.....50.0	捏上温度	26℃
薄力粉.....20.0	ホイロ	32℃ 75% / 30分
砂糖.....20.0	分割重量	50g
20%加糖卵黄.....25.0	成形	(分割後冷蔵オーバーナイト) 常温で復温させた後、*FP クラウンメロンを20g包む。
濃縮乳.....20.0		
マーガリン.....16.0	最終ホイロ	32℃ 75% / 約90分
食塩.....1.0	ホイロ後仕上げ	約80%発酵させ、花びら形のビス生地にグラニュー糖をつけ、5枚並べる。
モルト.....0.3		
水.....22.0	焼成温度	上火 180℃/下火 200℃
(パン1個に付き)	焼成時間	12分
*FP クラウンメロン	仕上げ	粗熱がとれたら、スパークリングワインジュレ10g、メロンムース20gの順に、ビスの中心に穴をあけ絞り込む。中心に砕いたピスタチオ1gをのせ完成。
※1ビス生地		
※2スパークリングワインジュレ	《※1ビス生地》	
※3メロンムース	①砂糖と無塩バターを混ぜ合わせ、卵を加えてよく混ぜる。	
ピスタチオ	②薄力粉をふるい加え、混ぜたらパナリエッセンス(分量外)を数滴加えて合わせる。	
	③シート状に伸ばし、花びら形に抜く。	
《※1ビス生地》 (%)	《※2スパークリングワインジュレ》 (%)	
薄力粉.....100.0	スパークリングワイン(白).....200.0	
砂糖.....50.0	ぬるま湯.....100.0	
卵.....35.0	グラニュー糖.....50.0	
無塩バター.....22.5	ゼラチン.....5.0	
《※2スパークリングワインジュレ》 (%)	《※3メロンムース》 (%)	
生クリーム.....200.0	生クリーム.....200.0	
牛乳.....70.0	牛乳.....70.0	
*FP クラウンメロン.....100.0	*FP クラウンメロン.....100.0	
グラニュー糖.....15.0	グラニュー糖.....15.0	
ゼラチン.....5.0	ゼラチン.....5.0	
	①生クリームにグラニュー糖を加え七分立てにする。	
	②あたためた牛乳にゼラチンを加え溶かす。	
	③②に*FP クラウンメロンを加えよく混ぜる。	
	④③に①のホイップクリームを合わせ、冷やしておく。	

## 【受賞者のひとこと】

このコンテストに応募するに当たり、クラウンメロンについて調べました。その時に、クラウンメロンがとてもきれいな黄色い花を咲かせることを知り、メロンの実だけでなく、花のかわいらしさも多くの人に知ってもらえるきっかけの1つになればと思い、この作品を作りました。自分が作ったパンを食べてくださる方だけでなく、フルーツの生産者の方や素材のメーカーの方など、材料を提供して下さる方々を意識してパン作りをしたことがなかったので、貴重な体験をさせていただきました。

