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10回クラウンメロンクリーム パンコンテストレシピ集

2023年4月から6月にかけ、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10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41作品の中から、最優秀賞1作品、優秀賞2作品、が選ばれました！

2023年4月14日　一次審査

応募総数、全41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20作品が審査を通過されました！

2023年5月12日　二次審査

〈審査の方々〉

■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　＜左上＞

■株式会社シズル
代表取締役
藤岡 千穂子 様　＜中央上＞

■フードライター
平井　萌様　＜右上＞

■静岡県温室農業協同組合
　クラウンメロン支所
経営戦略部長
鈴木　陽介様　＜右下＞
西澤　菜緒様　＜中央下＞
鈴木　直子様　＜左下＞

一次審査を通過した20作品の中から入賞作品3品を決定して頂きました。アイデアやストーリー性、パンの外観、そして味・食感・価格と様々な角度から6名の方に審査をしていただきました。
どの作品も完成度が非常に高く、審査員の皆様の頭を悩ませる作品ばかりでした。熟考の末、栄えある3品が最終審査へ選出されました。

2023年6月8日　最終審査

最優秀賞は賞金10万円と賞状、楯、最高級クラウンメロン2玉と袋井市市長の大場様より市長賞の授与をいただきました。優秀賞は賞金5万円と賞状、楯、最高級クラウンメロン1玉を贈呈しました。

一般審査員50名による最終審査を行いました。
実際に受賞作品の試食を行い、最優秀作品にふさわしい1品を投票していただきました。
どの作品も素晴らしく審査員の方々を悩ませる、接戦となりました。

最優秀作品
「恋するクラウンメロン」↓

第10回クラウンメロンクリームパンコンテストの最優秀賞を受賞した、パン工房ボネロの中谷様は、第1回クラウンメロンクリームパンコンテストから毎年応募をしていただき、この第10回目で最優秀賞を受賞されました。受賞作品の「恋するクラウンメロン」はチョコ×メロンの斬新な組み合わせで、その味のバランスが絶妙にマッチしており審査員の方々から多くの高評価を獲得しました。

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』を使用しての販売も可能です。
※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】なし 0 1 2 3 4 5 あり　　【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

2023年6月8日　最終審査＆表彰式

記念すべき第10回クラウンメロンクリームパンコンテストの最終審査及び表彰式を、クラウンメロンの生産地である静岡県袋井市で執り行いました。今回は第10回目という事もあり。一般審査員50名の皆様ご協力いただき、最優秀作品1品、優秀作品2品が決定！
表彰式では袋井市市長の大場様、クラウンメロン支所長の太田様にもご出席いただき、大いに盛り上がったコンテストとなりました。

最終審査の詳しい様子はP.4に続く！

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。

JFM
JOMOE FOODS MANUFACTORY CO.,LTD.
友栄食品興業株式会社

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。

優秀賞

JR西日本ホテルズ グランヴィア京都
調理部 製菓調理
松木　崇至 様の作品

「QUEEN ‘S CROWN（～國香特別本醸造仕立て～）」

【作品のアピールポイント】
王冠とクラウンメロンを気品高く、またかわいらしいパンで表現しました。4種類の食感を取り入れ、周り生地をサクサクしたフィユタージュで覆い、ココア生地とくちどけの良い生地で包みメロン皮でカリッとさせた一品です。
静岡県袋井市の日本酒「國香」をクレームシャンティーに入れる事で、鼻から抜ける香りがFPクラウンメロンクリームとの相性がとても良く、さわやかに表現できました。冷やしても美味しく召し上がっていただけますので、お土産やティータイム、ランチ会など、どんなシーンでも召し上がっていただけます。

【配合】

≪ブリオッシュ生地≫	（%）
強力粉	100.0
グラニュー糖	12.0
塩	2.0
生イースト	4.0
卵黄	32.0
牛乳	35.0
無塩バター	25.0

≪（※1）折り込み生地≫	（%）
ブリオッシュ生地	100.0
折り込みバター	35.0
貼り付けココア生地	52.0

≪（※2）皮生地・ココア生地≫	（%）
ブリオッシュ生地	100.0
無塩バター	16.8
ブラックココア	1.68
ココア	4.2
水	4.2

≪（※3）ブリオッシュ生地≫	（%）
ブリオッシュ生地	100.0
無塩バター	20.0

≪メロン皮≫	（%）
薄力粉	100.0
上白糖	50.0
無塩バター	25.0
全卵	24.0
メロンシロップ	12.0

≪クレームシャンティー≫	（%）
生クリーム	25.0
グラニュー糖	1.5
SPクリームチーズ	2.0
バニラスティック	0.3
國香特別本醸造（静岡県産）	1.0

≪グラス≫	（g）
粉糖	60.0
水	6.0

≪ビーツグラス≫	（g）
粉糖	60.0
水	8.0
ビーツパウダー	0.4

【工程】
≪ブリオッシュ生地≫ ・・・A
ミキシング　L12分 ↓ L12分 H30秒
捏上温度　18℃
フロア　90分後冷蔵保管 オーバーナイト
取り分け　（※1）折り込み生地（※2）皮生地・ココア生地
（※3）ブリオッシュ生地に取り分け生地を仕込む

≪（※1）折り込み生地≫
折り込み　Aを4つ折り1回、2つ折り1回
※2ココア生地を張り合わせる
最終2.5mm 4.5mm×22cm＝45gにカット
ナイフで線を斜めに入れる

≪（※2）皮生地・ココア生地≫
折り込み生地100%に対して2割を皮に使用
残りのココア生地は1個15gで中生地に使用

≪（※3）ブリオッシュ生地≫
無塩バターを生地に混ぜ、1個30gに分割する

≪メロン皮≫
オールインミックスで混ぜる
1個35g分割し麺棒で伸ばして中央に2cmの丸の抜型で抜く（3g）＝1個32g

≪クレームシャンティー≫
8分立てにし、SPクリームチーズチーズを入れて混ぜる。最後にバニラと國香特別本醸造を入れてさっくり混ぜる

【組み立て】
①ブリオッシュ生地30gとココア生地15gを麺棒で伸ばす。FPクラウンメロンを25g包み、メロン皮を被せグラニュー糖を2gまぶす
②折り込み生地でメロン生地を上部1cm折り曲げて生地を1周させ、シリコンカップに入れる
③常温で60分発酵させる
④上火180/下火210（最後5分はケースを外して焼成）
⑤焼成後、粗熱が取れたらクレームシャンティーを25g絞る
⑥上部にカットしたクラウンメロンを飾り、ナパージュでコーティングする
⑦ビーツグラス4か所（1g）、グラス12か所（8g）粉糖を飾り完成

【審査員の評価】
（藤岡）
商品名通りの可愛らしさで、ドレスを着飾っているかのようでした。断面の美しさがこれまでのコンテストの中で一番だと思います。
手の込んだ技術の高さを感じました。笑顔になれるメロンパンですね。
（鈴木陽介）
ボリュームのある見た目で甘そうに見えましたが、中身は意外に爽やかでおいしく食べることが出来ました。袋井市の日本酒「國香」を使用しているのもコンセプトとして良かったです。

【受賞者のひとこと】
この度は、栄えある優秀賞に選んで頂き誠にありがとうございます。「QUEEN'S CROWN」を制作する上で諸先輩方からアドバイスを頂き、幾度となく試作を重ねる中で、いろいろな視点からクラウンメロンの良さを引き出す事の楽しさや難しさを学びました。またクラウンメロン畑の視察をさせていただき、気候変動に対応しながら、最高級のクラウンメロンの品質を保つ生産者様の努力と苦労に感銘を受けました。
今回の経験を活かし、より精進しながら技術向上に努め、お客様に満足していただける商品の提供に努めたいと思います。最後に第１０回クラウンメロンクリームパンコンテスト関係者皆様、サポートして下さった諸先輩方、そして支えてくれた家族に感謝したいと思います。

最優秀賞・袋井市長賞

パン工房 ボネロ
中谷　幸司 様の作品

「恋するクラウンメロン」

【作品のアピールポイント】
ブリオッシュにチョコレートを折り込み、歯切れ良い食感とチョコレート味でメロンバタークリームと相性が良いです。クッキー生地の中のメロンクリームチーズがコクと甘味を付与してくれます。
ただチョコレートの甘いパンではなく、メロンクリームを入れる事で酸味と爽やかな甘味と香りがバランス良く口の中に広がります。

【配合】

≪ブリオッシュ生地≫	（%）
強力粉	100.0
上白糖	12.0
塩	2.0
生イースト	3.5
卵黄	20.0
全卵	20.0
牛乳	35.0
バター	45.0
チョコシート	50.0

≪（※1）クラウンメロンチーズタルト≫	（%）
バター	70.0
粉糖	20.0
FPクラウンメロン	50.0
塩	1.0
卵黄	10.0
洋酒	4.0
薄力粉	90.0
アーモンドプードル	10.0
ベーキングパウダー	0.5

≪（※2）メロンクリームチーズ≫	（g）
FPクラウンメロン	50.0
クリームチーズ	50.0

≪（※3）メロンバタークリーム≫	（g）
（A）卵黄バタークリーム	
卵黄	40.0
グラニュー糖	100.0
水	34.0
バター	340.0
（B）卵白バタークリーム	
卵白	160.0
グラニュー糖	200.0
水	50.0
グラニュー糖	50.0
バター	700.0
（A）（B）バタークリーム	100.0
FPクラウンメロン	100.0

≪仕上げ≫	（g）
粉糖	1.0
ナパージュ	2.0
クラウンメロン	2.0

【工程】
≪ブリオッシュ生地≫
ミキシング　L2 M5 H4 ↓ L2 M5 H2
捏上温度　24℃
フロア　60分 パンチ 30分
生地保管　-6℃
折り込み　チョコシートを生地に入れて3つ折り1回
2つ折り1回する（最終厚3mm）
成型　①8cm×20cmにカットし、手前から巻き上げて冷凍保存する
②底生地をΦ8cmのセルクルで抜き、1辺5.5cm×3.5cmの6角形の底に敷く
③②を10gでカットして6角形の6隅に断面を上にして置く
④メロンクリームチーズタルトを真ん中に置く
ホイロ　30℃85% 60分
焼成条件　上火210℃下火180℃ 13分
（上に天板をのせる）
焼成後仕上げ　①6隅に粉糖を塗り、タルトの部分に口金で（※3）メロンバタークリームを30g絞る。
②ナパージュを付けたクラウンメロンを3つのせる

≪（※1）クラウンメロンチーズタルト≫
①バターと粉糖とFPクラウンメロンと塩をよく混ぜる
②卵黄、洋酒を入れ粉糖を合わせる
③180℃のオーブンで10分焼成
④（※2）メロンクリームチーズを15g絞り入れる

≪（※2）≫メロンクリームチーズ
①柔らかくしたクリームチーズにFPクラウンメロンを混ぜる
②冷蔵保存する

≪（※3）メロンバタークリーム≫
①（A）（B）の配合でバタークリームを作り、1:1で混ぜ合わせる
②①を100gとFPクラウンメロンを100g合わせる
③冷蔵保存する

【審査員の評価】
（稲垣）
ほろ苦いカカオのコクを感じるカカオブリオッシュ風味の生地とクラウンメロンの甘い香りを感じる濃厚なバタークリームのコクが絶妙なバランスでマッチしていました。ブラックコーヒーとの相性も抜群で、朝食にもティータイムにもピッタリのパンだと思います。
（鈴木直子）
形はお花のように可愛らしく、色もきれいで店頭に並んだ時に目を惹き購買意欲が上がるパンだと思います。味は、個人的に好きなチョコレート味で生地がサクサクした中にメロンクリームが美味しくバランスがよかったと思います。

【受賞者のひとこと】
第１０回という記念すべき今回のコンテストでとても嬉しい賞をいただき心から感謝申し上げます。コンテスト開催中、友栄食品興業様、クラウンメロン支所様、袋井市市長様には、温かく、ありがたいお言葉をいただき感動しました。クラウンメロン及びクラウンメロンクリームに対する愛情と情熱を感じるコンテストでした。
また、参加してくださった袋井市民の方々の笑顔を見ることができて嬉しく思いましたし地域のブランドを大切にされている思いに触れることができ人間的に成長させていただきました。また参加したいと思います。ありがとう御座いました。

優秀賞

株式会社コムライン パンのかおり刈谷店
東浦　直輝 様の作品

「クラウンメロン香るウールロール」

【作品のアピールポイント】
この作品はクラウンメロンの芳醇な香りと味わいを最大限に活かすため「素材の美味しさ」にこだわりました。友栄食品さんのSPクリームチーズはさわやかで後味がさっぱりと食べやすいため、合わせた際により味が上品でメロンの香りが際立つと感じ使用させて頂きました。生地のしっとりした食感とクリームのなめらかさ、そして周りをローストしたアーモンドで仕上げることによりアーモンドの香りとカリッとした食感、見た目の可愛さを表現しました。メロンクリームの鮮やかな色が見え隠れするウールロールの成形で、型に入れて焼くことにより王冠に見えるよう焼き上げました。

【配合】

≪ブリオッシュ生地≫	（%）
（中種）	
フランスパン専用粉	30.0
セミドライイーストゴールド	1.6
ユーロモルト	0.3
牛乳	20.0
（本捏）	（%）
フランスパン専用粉	70.0
塩	2.3
グラニュー糖	9.0
加糖卵黄	30.0
全卵	12.0
無塩バター	50.0
牛乳	13.0
イビスイエロー	0.1
イビスアジュール	0.3

≪（※1）メロンクリームチーズ≫	（%）
FPクラウンメロン	100.0
SPクリームチーズ	35.0

≪（※2）シロップ≫	（%）
水	100.0
グラニュー糖	100.0

≪（※3）グラス≫	
粉糖	100.0
湯	16.6
キルシュ	3.5

≪（※4）皮無し16割アーモンド≫

【工程】
≪ブリオッシュ生地≫
（中種）
ミキシング　L5
捏上温度　24℃
フロア　30分

（本捏）　（25分～30分） 塩　中種
ミキシング　L3 オートリーズ ↓ L3 ↓
M10（バターを4回に分けて入れる）
捏上温度　24℃
ホイロ　27℃ 40分
分割　30g 生地玉冷蔵オーバーナイト
成型　①縦12×横5cmの楕円形に伸ばす
1/3を残してスケッパーで0.5cm幅でカットし、冷凍-20℃。
②少し冷えたら（※1）を1つの生地に10g全体に塗り、1/3残した方から巻く
③3個をまとめて型に入れる
ホイロ　27℃ 75% 60分
焼成条件　塗りたまごをして
上火200/下火220 13分焼成する
焼成後　（※2）をを約3g塗り、冷めたら横の部分に（※3）を約3g塗る
塗った部分に（※4）を約5gつける

≪（※1）メロンクリームチーズ≫
FPクラウンメロンとSPクリームチーズを混ぜる
≪（※2）シロップ≫
鍋に水、グラニュー糖を入れて沸騰したら火を止める
≪（※3）≫
材料を全て入れて粉気が無くなるまで混ぜる
≪（※4）≫
上火160 / 下火160 6分
ローストし、冷凍庫で仕上げ前まで冷やす

【審査員の評価】
（平井）
なにようまず見た目が王冠をしっかりと再現していて、とてもかわいらしく素敵だなという印象を持ちました。メロンクリームとクリームチーズを合わせた上品なクリームの味わいも、よかったです。ローストしたアーモンドの食感も、良いアクセントになっていました。
（西澤）
クリームチーズが入っていて、味や風味もメロンクリームと合っていて良かったです。

【受賞者のひとこと】
この度は第10回という記念すべき年に優秀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。また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御礼申し上げます。
今回コンテストに挑戦しようと決めてからFPクラウンメロンの味を最大限に活かすには何をプラスすればいいのか、いろいろな物を入れて何度も試作しました。多くの物をプラスしすぎては味がぼやけてしまうことに気づき、シンプルにクラウンメロンクリームの素材の味を活かしたパンを子供から大人まで多くの人に愛されるロングセラーの商品になってほしいと思い今回の作品ができました。
この経験を忘れず今後もお客様に喜んで頂ける商品を開発できるように努力して参ります。