

新商品の開発

大阪府立園芸高等学校 バイオサイエンス科 食品製造部
樋上智佳・瀬戸奈音・西田翔馬・徳田純志

1. 目的・研究背景

園芸高校で一番ロスの多い果実がみかんということを知り、このみかんを有効利用できないかと私たちは考えた。

様々なアイデアが出たが、みかんとカスタードクリームを組み合わせたパンを製造することに決めた。めざしたのは、他では食べられない、みかんの風味たっぷりのクリームパンだ。

2. 製造

表1 パン生地材料(8個分)

材料	分量	材料	分量
強力粉	40	卵黄	12.8
中力粉	160	グラニュー糖	3.2
上白糖	24	練乳	20
塩	3.2	バター	6.4
セミイースト	2.96	牛乳	112

表2 みかんクリームの材料(8個分)

材料	分量(g)
全卵	82.4
薄力粉	35.2
グラニュー糖	52.98
みかん果汁	252
バニラオイル	1.6
無塩バター	17.6

みかんの果汁のみ使用したかったのでジューサーを利用し果汁を製造する度に絞った。

初期に製造したものは、みかんの風味は感じるが市販のクリームパンに比べてコクが足りないと感じたので、表2に赤字で記載している材料を加えることで、私たちのめざしたみかん風味たっぷりでコクのあるクリームが完成した。

図1 完成したみかんクリームパン



図1 完成したみかんクリームパン

3. 販売

1回目	池田商店街	60コ
2回目	Bota Fes	120コ
3回目	校内販売	120コ
4回目	記念祭	180コ

合計 480コ

4. まとめ

販売機会が多かったことで、みかんクリームパンをより多くの人に知ってもらうことが出来た。それと同時に、学校の果実を使用したことで、食品ロスの削減に貢献することが出来たと考える。

そして、アンケートの結果(図2)から、目的としていた、他では食べられないみかんの風味を感じるみかんクリームパンが完成したと言える。

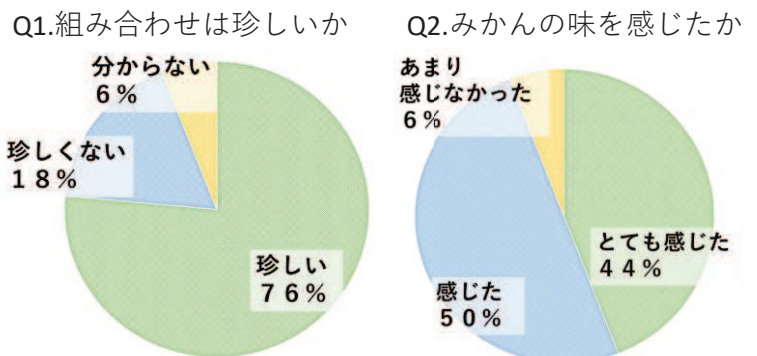


図2 みかんクリームパンのアンケート結果