

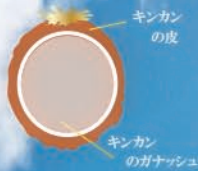
経済産業省「地域資源活用ネットワーク構築事業」(橘街道プロジェクト) 参画

ショコラと柑橘系フルーツによる 新感覚スイーツのプレゼンテーション

宮崎県の農産物をスイーツ食材に加工する研究で、2015年
松井教授は柑橘系コンフィチュールを完成させました。
(製法特許出願中)。

これを活用したショコラスイーツの作品を発表します。

スペシャルキンカン生ショコラ “SPEKIN”



完熟きんかんを丸々1個使用
した生ショコラ。外皮も果汁も
ギュッと詰めこみました。
宮崎県産の完熟きんかんを
原材料に使用した2014年に
続く第2弾のフルーツショコラです。



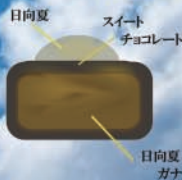
へべす Sun 生ショコラ



へべすは柚子の仲間です。
その香りと味わいをチョコレート
の中にコンフィチュールとして閉じ込め
ました。可愛いミモザ風(へべす)
のトッピングとへべすのコンフィ
チュールをお楽しみ下さい。



エクセレント Hyuga 生ショコラ



日向夏のスパシーな香りがチョコ
レートとハーモニーをなす美味しさです。
宮崎県産の日向夏「日向夏ちゃん」を
たっぷり使った新食感の生ショコラです。
日向夏のコンフィチュールをお楽しみ下さい。



～2015バレンタイン～
Myスイーツコレクション

「バレンタインショコラ」 への新しい提案

近年のバレンタインショコラ商戦は、
盛隆期を過ぎ個性的から偏在化
(パッケージのみのこだわり等)
しつつある。
このことは、次なる魅力的で
かつ新鮮さの提案が求められて
いるともいえる。

この企画は、ショコラそのものの
追求(カカオ分や産地)ではなく、
ショコラと素材の組み合わせにより、
新しい味覚を引き出し、
新感覚のスイーツに仕上げるとともに、
そのフレッシュ感を持続し、
かつそのスイーツを楽しむ新しい
空間を創出することにあります。

大手前大学 Sweets Lab



全種類 1粒
¥250(税込)



大手前大学総合文化学部
スイーツ学専攻 教授
スイーツ学会 副理事長

松井 博司

経済産業省「地域資源活用ネットワーク構築事業」(橘街道プロジェクト) 参画

スイーツ学から生まれた ヘルシー志向スイーツ

ヘルシー志向スイーツの開発を続けている
松井教授を中心とするグループは、関西大学とコラボし

“接着タンパク質”を活用し、野菜を素材に取り入れた
今までに無いとろみのあるフレッシュなボンボンチョコレート“ベジチョコ”を開発した。

“接着タンパク質”… 関西大学化学生命工学部 河原秀久教授により
開発されたエノキダケ由来のタンパク質。

“ベジチョコ”… 関西大学商学部学生によるネーミング

接着タンパク質を活用した新タイプの野菜ショコラです。
トロリとしたガナッシュが魅力です。

野菜スイーツ“ベジチョコ” 【かぼちゃ】



かぼちゃのガナッシュに
今までにない
風味を付けて、美味しさを
バージョンアップしました。



野菜スイーツ“ベジチョコ” 【アボカド】



アボカドのガナッシュに
ピスタチオの風味を加えて
とても不思議な美味しさ
に仕上げました。



野菜スイーツ“ベジチョコ” 【白かぶ】



白かぶのガナッシュに
マロンのココを加えた
出会いは新鮮。
ここに新しい美味しさを発見。

