

I-2-3

「新商品の提案」 ～甘味と寄せ鍋の素の提案～

平成 29 年 2 月 21 日 吉田 光一

講習会参加者 16 名

平成 29 年 2 月 21 日に、道の駅での新商品提案を目的に、米粉を用いた甘味としてエゴマクッキーとこめこんを使ったぜんざいを、冬場の商品として寄せ鍋の素の提案をした。また、こめこんと寄せ鍋の素は、商品包装のイメージも紹介した(こめこんと寄せ鍋の素の製造方法は、I-4-2 メニュー開発で述べる)。





えごまクッキー

バター	120g
砂糖	150g
塩	ひとつまみ
[	重曹 1/3t
	水 1t
バニラオイル	少々
卵	1 個
米粉	240g
えごま	24g
ぬり卵	

こめこん

こんにゃく粉	5g
上新粉	95g
水	125mL
塩	0.5g
砂糖	5g

寄せ鍋の素

砂糖	5g
塩	3g
醤油	50mL
味醂	60mL
顆粒だし	8g