

2022年鈴鹿大学短期大学部 × 株式会社スズカ未来 産学連携企画

SDGs未来の食を考えるプロジェクト

～サステナブルなチョコレートと描くスイーツの未来～

未来の食シーンを担っていく人材となる鈴鹿大学短期大学部の学生の皆さんに、サステナブルなチョコレートという商品を通してチョコレートを取り巻く環境や問題、商品の販売における課題などを学んで頂き、学生の目線から課題解決に繋がるレシピ開発や企画を考えていただきました。

総勢15名の学生の方々に考えて頂いたレシピ案の中から、プレゼンテーションで高評価だったレシピをデジタルブックとしてご紹介します。

授業風景



発表風景



実習風景



今回、「サステナブルなチョコレート」という商品に関して取り組みを進めるにあたり株式会社 明治様に全面的にご支援いただきました。ご協力頂いた株式会社 明治の三村様ありがとうございました。

メイジ・カカオ・サポートについて

株式会社 明治では社員が産地に直接足を運び、実情に応じた支援活動を行うことを大事にしています。カカオ生産、農家へのサポート活動を実施、生活・教育環境改善、農機具提供、苗木配布等で持続的、安定的なカカオ生産をサポートしています。



今回使用した商品

カカオ豆の特徴を活かす、明治独自の製造技術で豆から製造を行い、クリアでエレガントな品質設計を行った原料を使用しています。

カカオ生産地と共に研究・活動したカカオ豆のみを使用し、高品質なカカオ豆の生産・調達を持続可能なものにするための商品となります。



▲THE Cacao PROFESSIONALSシリーズ3品

左から

- ・フローラルブーケ 1kg
- ・ナッツィ 1kg
- ・スパイシーフルーツ 1kg

メルヴァス (エクアドル伝統菓子)

こだわり

- エクアドル産カカオ豆使用 (カカオマス中)
- 「フローラルブーケ」を使用し、サクサク感を出す為、コーンスターチ入りの粉糖を使用しました。マーガリンやラードでなくバター使用。メルヴァスの意味「お腹の大きな魚」形を試行錯誤しながら表現しました。
- 「モア」と呼ばれる木苺ジャムは甘さ控えめで再現。



コンセプト

先進国ではなく、発展途上国の文化は紹介されにくく珍しいので、この商品を購入することがその国の文化を尊重し、経済的に支えることとなるだろうと感じてもらいたい。



販促アイデア

・お祭りやイベント時などの際に提供する
理由：商品を手に取りやすい。イベント時は出費に対して抵抗感が少ない。エクアドルのお祭りの様子や内容を写真や動画で紹介しながら販売する。

材料・作り方

- **〈クッキー生地〉**
- 小麦粉 180g
- バター 120g
- 粉砂糖 80g
- 卵 40g
- バニラエッセンス 少々
- **〈ジャム〉**
- ミックスベリー (冷凍) 140g
- グラニュー糖 70g
- **〈コーティング用〉**
- フローラルブーケ 100g
- **〈ジャム〉**
- 1. 鍋にミックスベリーとグラニュー糖を混ぜて5分ぐらい置く。
- 2. 鍋を弱火にかけながら混ぜる。
- 1. オーブンは170℃に余熱。薄力粉はふるい、バターと卵は室温に戻す。
- 2. 泡立て器でバターを柔らかく練り、粉砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- 3. よく溶いた常温の卵を少しずつ加えながら、よく混ぜる。
- 4. バニラエッセンスを加えて混ぜたら振った薄力粉を一度に加え、ゴムベラで切るように混ぜる。
- 5. 星口金を付けた絞り袋に生地を入れて、オーブンシートを敷いた天板に絞る。
- 6. 170℃のオーブンで13分程焼く。
- 7. 焼いたクッキーにジャムを塗り、クッキーをサンドして溶かしたチョコをつける。

お麩チョコ～ Japan Flavor ～

こだわり

個性的な面白い味で今までのチョコレートとは違う味を楽しめる事やインバウンドのお客様（外国人観光客）には日本の食材を楽しんでいただく、かつ SDGs への意識により興味を引いていただけるのではと思います。



コンセプト

- ・日本の食材 × チョコレートという新しい組み合わせ
- ・サステナブルなチョコレートで未来に繋がる持続可能な癒しの時間を感じられるかもしれない

販促アイデア

- ・特別感：サステナブルなチョコレート × 日本の食材
 - ・付加価値感：食品を通して環境改善をしている
 - ・社会貢献感：SDGs の取り組みに関わる食品である
- 甘い物は苦手だけれど、チョコレートは食べたり好む中年男性（30～40代）
日本文化に興味があるインバウンドの外国人旅行者

材料・作り方

-
-
- ◆各フレーバー 12 個分
- 〈ベースのお麩チョコ〉
- チョコレート
- (スパイシーフルーツ) 100g
- 生クリーム 30g
- お麩 5g
- 〈フレーバー各種〉
- ・桜の塩漬け 12 個
- + グラニュー糖 20g
- ・山椒 0.5g 実 6 個
- ・すだち 2 個 果汁 20g
- ・みょうが 3 個 20g
- + グラニュー糖 20g
-
-
-

1. お麩をビニール袋に入れて綿棒でたたいて砕く。
2. チョコレートを入れたボールを湯煎して溶かす。溶かして滑らかになったところに生クリームを入れて混ぜる。
3. 2 に 1 で砕いたお麩を入れて混ぜる。
4. 各フレーバーと混ぜ合わせ、一口サイズにクッキングシート敷いたバットに並べ、フレーバーを乗せて冷蔵庫で冷やす。

- ・桜…ベースのお麩チョコ工程 4 でグラニュー糖を混ぜ合わせる。一口サイズに分けたチョコの上に桜の塩漬けを 1 個乗せる。
- ・山椒…ベースのお麩チョコ工程 4 に粗引きした山椒を混ぜ合わせる。一口サイズに分けたチョコの上に山椒の実 1/2 個乗せる。
- ・すだち…すだちは 1/2 に切り、果汁を絞る。皮を切り出し、千切りにする。ベースのお麩チョコ工程 4 にすだち果汁を混ぜ合わせる。一口サイズに分けたチョコの上に千切りした皮を乗せる。
- ・みょうが…みょうがを少し千切りにして取り分け、残りは全てみじん切りにしてグラニュー糖と混ぜ合わせ少し時間を置く。火にかけ、ジャム状にする。ベースのお麩チョコ工程 4 でジャム状のみょうがを混ぜ合わせる。一口サイズに分けたチョコの上に千切りしたみょうがを乗せる。

シナモンジンジャーチョコ・アプリコットチョコ

こだわり

普段の生活の中でも自分のために送るお菓子があっても良いと思いました。珍しい組み合わせのお菓子ですが苦味、酸味、甘味のバランスは取れています。栄養価が高く、女性にはうれしい効能の食材が多いのもポイントです。



👉 コンセプト

- ・ 頑張るあなたに「自分へのご褒美」を
 - ・ 心も身体も健康に、日々のモチベーションを上げるようなお菓子
 - ・ ターゲット：20～40歳の女性、学生や働いている方
- 週末などの休日や主婦の方がホッと一息つくことのできる時間などに食べてもらえるメニューに

👉 販促アイデア

- ・ SNS を利用する⇒お菓子と組み合わせの良い紅茶などの飲み物などを紹介
- 健康意識が上がるようなお菓子や紅茶の効能などを紹介
- ・ 写真映えするパッケージにして、高級感が漂う商品で贈り物にも

材料・作り方

- **クッキー生地 (1種類分の分量)**
- 薄力粉 130g
- バター 60g
- グラニュー糖 35g
- 卵黄 20g
- 牛乳 40g
- **◆紅茶クッキー**
- アール 그레이の茶葉 適量
- **◆オートミールクッキー**
- オートミール 15g
- **シナモンジンジャーチョコ (1つ分)**
- 生姜はちみつ漬け 3g
- シナモン 0.1g
- **アプリコットチョコ (1つ分)**
- アプリコット 3g
- アーモンドスライス 1g
- **ガナッシュ**
- 生クリーム 40g
- チョコレート (ナッティ) 50g

クッキー生地

1. 常温に戻しておいたバターが白くなるまで泡立て器で混ぜる。そこにグラニュー糖を3回に分けて加える。
2. 卵黄を加えてよく混ぜる。
3. ふるっおいた薄力粉を加えて切るように混ぜる。粉々になったら牛乳を加えてひとまとめにする。生地を2つに分ける。

ガナッシュ

1. チョコレートを細かく切る。
2. 生クリームを沸騰直前まで加熱して、切ったチョコレートに入れてすばやく混ぜる。

シナモンジンジャーチョコ

1. クッキー生地にアール 그레이の茶葉を加えて絞り袋に入れる。生地を冷蔵庫で20分ほど寝かせる。
2. クッキングシートに縦長に生地を絞る
3. 180℃に予熱したオーブンで15分焼く
4. 片面には生姜はちみつ漬けとシナモンを混ぜたものを、もう片面にはガナッシュを塗り、サンドする。

アプリコットチョコ

1. クッキー生地にオートミールを加えて生地を冷蔵庫で20分ほど寝かせる。
2. クッキングシートに厚さ2センチに引き伸ばし、横2cm・縦4cmほどにカットした生地を並べる。
3. 180℃に予熱したオーブンで15分焼く
4. アプリコットを刻み、アーモンドスライスとガナッシュを焼きあがったクッキーにサンドする。

チョコチーどら焼き

こだわり

ナッティの芳醇な香ばしい香り、
ナッツの味わいを活かして和菓子と合う、
バランスの良い味になるように工夫しました。
調理過程で出る廃棄率がゼロなので食品ロスの
削減につながります。また、使用する調理器具が
少ないことで洗い物が減るため、環境にも優しいです。



コンセプト

- ・チョコレートと和菓子のコラボ
- ・たくさんの人から好かれるチョコレートと和菓子
- ・チョコホイップ+クリームチーズ+どら焼き=どんな味か気になる
- ・ターゲット：普段から和菓子を食べる高齢者、新しい商品に興味を持つ若者



販促 アイデア

- ・SNS を利用 (作り方・メニューの良い点を動画で紹介)
チョコチーどら焼きに興味を持ってもらえるように考えたレシピを紹介する

材料・作り方

-
- ◆1人分
- だら焼き生地 2枚分
- ホットケーキミックス 40g
- 木綿豆腐 30g
- 鶏卵 20g
- 牛乳 20ml
- はちみつ 5g
- 本みりん 5g
- サラダ油 3g
- ホイップクリーム 25g
- ナッティ (チョコレート) 15g
- クリームチーズ 10g
-
-
-
-

1. ホットケーキミックス、木綿豆腐、溶き卵、牛乳を混ぜ合わせてはちみつと本みりんを入れ、よく混ぜる。
2. ホットプレートにサラダ油をひき、1. を直径 8cm 程の大きさに 2 枚焼く。
3. ホイップクリームと細かく砕いたナッティ (チョコレート) を混ぜ合わせ、2. にクリームチーズを塗り、チョコレートホイップをのせて挟む。

チョコスプレッド

こだわり

華やかな香りを楽しむ。付けて楽しむ。

チョコレート菓子です。

シンプルな見た目にし、過剰な包装を減らすことで環境に配慮しています。色々な食材にディップして食べることができるので、食べ方に個性が生まれ、アイデアを皆で共有できます。



コンセプト

- ・食べる工程を楽しんでもらえるような商品を作る
- ・手土産に。ピクニックやキャンプのおやつに
- ・ターゲット：20～50代の働いている女性・男性、主婦、主夫
- ・自分や家族へのご褒美、職場への手土産に選んでもらいたい



販促アイデア

- ・サステナブルな商品を取り扱っているコーナーに、期間限定でお店を出す
- ・イベントに参加してアンケート調査を行う
- ・瓶以外にもチューブなどの形状で持ち運びしやすくなれば食べられるシーンが広がる

材料・作り方

◆1人分

- チョコレート
- (フローラルブーケ) 30g
- 生クリーム 50g
- 有塩バター 5g
-
-
-
-
-
-
-
-
-

1. チョコレートを湯煎で溶かす。
2. 生クリームを沸騰直前まで温める。バターを加えて溶かす。
3. 2を1に加えて泡立て器で混ぜる。チョコレートがもったりと重たくなるのが目安。
4. パンやクッキー等にディップして完成。

