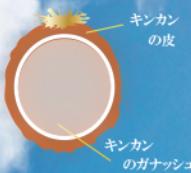


## ショコラと柑橘系フルーツによる 新感覚スイーツのプレゼンテーション

宮崎県の農産品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。



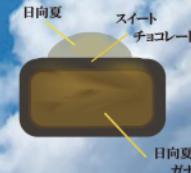
### へべす Sun 生ショコラ



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



日向夏のスパイシーな香りがチョコ  
レー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  
(パッケージのみのごだわり等)  
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

## 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ポンポンチョコレート“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  
マロンのコクを加えた  
出会いは新鮮。  
ここに新しい美味しさを発見。

