

受賞	メニュー名	所属名	都道府県	申請者
入賞	マシュマロのような、おもちのような不思議な食感！ お米で作ったカラフルギモーヴ	東海調理製菓専門学校	静岡県	小池 恵
入賞	タイ風ライスたこ焼き	梅花女子大学	大阪府	森 涼葉
入賞	岡山のブランド米 里海米を使用したカンノーロ	フードコーディネーター		岡本 真悠子
入賞	柚子風味のお米のプリン、薄茶糖（お抹茶）のアフォガート、 サクサクお米のクッキー添え	レブラコーン。	神奈川県	村井哲也
特別審査員賞 ノミネート	炒り米焼プリン	割烹一献	東京都	樋口文也
ノミネート	和風ライスケバブ	都立赤羽北桜高等学校	東京都	齋藤奏桜
ノミネート	むじょか！3匹のしろくまちゃん	学校法人神村学園 神村学園高等部	鹿児島県	荒牧 咲来
ノミネート	ビーフンのクナーファ風	北日本ハイテクカルクッキングカレッジ	岩手県	小澤明由莉
ノミネート	かライス揚げ	岐阜女子高等学校	岐阜県	牧田彩花
ノミネート	コメフィュー	米粉の焼き菓子屋 Arti	東京都	小野坂桂子
ノミネート	米粉のスフォリアテッラ	タスカジ(家事代行) 教室名(3丁目cafe)	東京都	羽生 雅代
ノミネート	お米のケーキ	東京ベルエポック製菓調理専門学校	東京都	田宮 歩実
ノミネート	お米とシャンパンのジュレ、季節のフルーツ添え	dolloom luna sera	東京都	菅谷 剛志
ノミネート	pomme・amoureuse(ポム・アムール) (恋するりんご)	千葉県 野田市 野田鎌田学園高等専修学校	千葉県	森 姫菜乃
ノミネート	ミニライスボールボックス	梅花女子大学 食文化学部食文化学科 寺川ゼミ（食ビジネス）	大阪府	稲川美玲、小野郁美、 勝部花音、森陽菜、 山田亜未、寺川眞穂
ノミネート	カリカリライスを乗せたお米のレアチーズケーキ ～甘酒シャンティとともに～	梅花女子大学	大阪府	森彩花
ノミネート	ワンハンドライススティック	barbamaaya ごちそうパンクキッチン	岡山県	丸山真弥
ノミネート	フルーツ酢司 カクテル仕立て	服部栄養専門学校	東京都	高橋純子
ノミネート	お米の琥珀糖	浜松調理菓子専門学校	東京都	一木 真子
ノミネート	ぼんはぜで新食感！ヴィーガンアイス	米花bake	岐阜県	小島絵美
ノミネート	カユレ(お粥のカヌレ)	mesozoic cofe		佐久間 俊弘
ノミネート	炊いて余ったお米でエコ楽プリン	山形県立山辺高等学校	山形県	大沼愛華
ノミネート	お米のスープ	有限会社リシンク/wine restaurant LE CONTE	東京都	玉水正人
ノミネート	五平巻	フリーの料理研究家		原健太郎

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		東海調理製菓専門学校			
メニュー名		マシュマロのような、おもちのような不思議な食感！お米で作ったカラフルギモーヴ			
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像					
					
メニューの説明		作り方（4人分程度） 1.ゼラチンを水でふやかしておく 2.小鍋に米粉、グラニュー糖、水を入れ、かき混ぜながら弱火で加熱する 3.生地の縁がふつふつとして、とろみがついてきたら（80℃くらい）、ふやかしておいたゼラチンを入れ、溶かす 4.米粉の生地を100gずつ分け、それぞれにパウダーで味をつける 5.生地の粗熱が取れたら、ひとつずつ水で冷やしながらかハンドミキサーで泡立てる 6.もったりとしてきたら型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める 7.固まった生地を一口大に切り、コーンスターチをまぶして完成			
米の活用・調理ポイント		ギモーヴの特徴のフワツとした食感を生かしながら、米粉のモチモチ感を加えて、マシュマロのようなわらび餅のような食感が楽しめるスイーツにしました。			
最もこだわっているポイント		ゼラチンだけのマシュマロやギモーヴと異なり、米粉を使用しているため腹持ちもよく、小腹が空いた時やあと少しお腹を満たしたい時などにも気軽に食べられるようにしました。 定番のフルーツ系のテイストだけでなく、人参やほうれん草のパウダーを入れ、野菜が苦手なお子さんも美味しく楽しく食べられるようにしました。			
意識したトレンド		-	-	-	グルテンフリー幼児おやつ、インスタ映え、ワインベアリング

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	梅花女子大学				
メニュー名	タイ風ライスたこ焼き				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	タイの料理のカオマンガイを意識しました。①鍋に水、調味料、鶏を入れて火にかけて旨味を出す。②炊飯器にお米、米と同じ量の①のだし汁と鶏肉をいれて炊きます。③ボウルに米粉、①のダシ、卵を混ぜてアパレイユを作ります。④米が炊き上がったら鶏肉は1口大に切る。お米と③のアパレイユと塩、パクチーの葉のアッシェをいれる。⑤たこ焼き器でたこ焼きのように焼く。具材は先程カットした鶏肉です。⑥焼けたらお皿に出してカオマンガイのタレをかけてパクチーを添えて完成です。				
米の活用・調理ポイント	鶏のダシで炊きあげました。炊く時に鶏も肉も入れることによって鶏の風味が移った美味しいお米になりました。アパレイユにも米粉を使っています。				
最もこだわっているポイント	タイなどのアジア圏に旅行に行った際に米料理が多かったのが印象的だったのですが、食べてみると味が濃い、馴染みの無い味、米が固すぎる、などと日本人が美味しい！と言えるような味やテクスチャーでは無かったのでそれを工夫して味はタイの味を残しつつ食べやすいように作りました。また私の出身が大阪なので大阪のソウルフードとも言えるたこ焼きにしてみました。カオマンガイのソースをたこ焼きソースのようにかけて見た目たこ焼きに近づけました。最初はたこ焼き粉を使って試作しましたがあまりにもたこ焼き粉の味が強すぎたので粉も米粉に変え鶏と米の風味を残せるように意識しました。				
意識したトレンド	アジア料理（チメク、韓国おでん、腸粉、フォーなど）	インバウンド再開（日本酒カクテル、和食、おばんざいなど）	-	-	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	フードコーディネーター				
メニュー名	岡山のブランド米 里海米を使用したカンノーロ				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	①卵黄とグラニュー糖混ぜ合わせ、太白胡麻油を加えて混ぜる。②さらに、白ワインを少しずつ入れだまを崩すように混ぜていく。③米粉をふるいながらいれ、生地を作る。④冷めたごはんを潰して生地の中に混ぜ合わせる。⑤ラップで包み、2時間冷蔵庫で寝かせる。⑥リコッタチーズとグラニュー糖を混ぜ合わせクリームを作る。⑦打ち粉をふり、アルミの筒の周りに寝かした生地を巻き付ける。⑧160～180°の油でゆっくり回しながら揚げる。⑨冷めたら筒から外し、中にクリームを入れ、入口にトッピングをする。⑩最後に粉砂糖を振って完成。				
米の活用・調理ポイント	冷めても美味しいお米を使用することで、余ったごはんで美味しいお菓子に大変身させられます。米粉と白米を使用しているので、小麦粉アレルギーの方でも食べることができます。オープンを使わずに作ることができ、時間がかからないです。				
最もこだわっているポイント	今回使用した里海米は、私が高校の頃まで育った岡山のブランド米です。里海米は、瀬戸内海で育った牡蠣の殻を肥料にして、作られています。里海米には、殻に含まれるカルシウムや良質なタンパク質を豊富に含み、冷めてもおいしいのが特徴です。不要になった殻を米に再生させることで環境にも優しく、栄養価の高いお米を食べることができるので、里海米は自然にも体にも優しいお米です。今、世の中ではSDGsが注目されています。私も普段、調理の中で、野菜の捨ててしまう皮や根などの部位も使ったり、使い終わった野菜を再生するリボベジを行ったりして、エコなクッキングを心がけています。今回お米の商品開発を通して、環境に配慮した食材を積極的に使用していくことが、気軽に地球に優しいクッキングに繋がるのだと感じました。				
意識したトレンド	-	-	代替食品（オーツミルク、大豆ミート、代替卵、アーモンドミルクなど）	イタリア料理、アレルギー代替お菓子	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		レプラコーン。			
メニュー名		柚子風味のお米のプリン、薄茶糖（お抹茶）のアフォガート、サクサクお米のクッキー添え			
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
		エントリー画像			
					
メニューの説明		A. Rice Pudding<TAB> 湘南タゲリ米（地域産業資源認定の自然農法で作った茅ヶ崎のお米） A. タゲリ米<TAB><TAB><TAB>			
米の活用・調理ポイント		国の地域産業資源活用で認定を受けている茅ヶ崎のお米（湘南タゲリ米）を使用している。キヌヒカリの特性の冷えても硬くならない性質は冷たいデザートでのお菓子に利用するのに適している。また火入れに関しても最初ごはんを炊くのではなく茹でる工程を入れ、中心部までしっかり火を入れて、そのあと豆乳で炊き込みお粥状態にする。（古典的フランスのお菓子の原点がこのお米のお粥です。） クッキーで使用する米粉も当社で製粉をしている（白玉でも使用する水引き製法） 香りに柚子の和のテイストを加えた。また、小麦の代わりに米粉を使用することでグルテンフリーのデザートに仕上げた。クッキーはライスパフを使用し、薄茶あられの用にクッキーを食べていくときにサクサク感を味わえるようにしている			
最もこだわっているポイント		ビーガン、100％植物性素材を使用したお菓子作りをしました。乳の代替えは豆乳製品を使用、砂糖は砂糖きび由来のものは精製時に骨粉を使用するので、テンサイ糖を使用、また味の深みを出すためはちみつ（動物由来）ではなくメイプルシロップを使用しています。クッキーについても小麦・卵・バターは使用しないで太白ごま油等を使用しています。使用している素材については、製菓メーカーに確認をすべて行い、原材料の精製時にも動物性の素材を使用していないか確認をしました。※香料などはアルコールで薄めていてその時に動物性素材を使用しているなど、材料1品、1品の確認からスタートしています。外国人のお客様がビーガンについてより詳しく、ニーズが多いと思いますので、インバウンド需要でレストランやカフェのデザートとして提供できるようなメニュー開発をしました。日本の味で思い浮かべる お抹茶、お米、柑橘の柚子を使用することで、日本での外国人からSNSでも発信してもらえる見栄えの良いお菓子の提供をかんがえました。<TAB>外国人が食べやすいように薄茶糖にしている。			
意識したトレンド		-	インバウンド再開（日本酒カケル、和食、おばんざいなど）	代替食品（オーツミルク、大豆ミート、代替卵、アーモンドミルクなど）	-

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	割烹一献				
メニュー名	炒り米焼プリン				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	プリンを作る過程の牛乳に炒り米10gを15時間漬けます。その後ザル渡しし、プリン生地を作ります。85度で蒸します。蒸し時間は器、量によって変わりますが今回は20分です。冷めたら表面にグラニュー糖をまぶしてバーナーで炙ります。最後に炒り米粉末を少しかけます。				
米の活用・調理ポイント	今回お米のアイディアグランプリという事で お米の良さを最大限に伝える、そして実際に商品として成立するか、と考えました。コンビニやスーパーに置いてあってもおかしくない様な商品を考えました。今回は炒った時のお米の香ばしい香りを牛乳に移しプリンにしています。これだけでもかなり、お米感があって美味しいです。お米の香りを付けたいので必ず密封して漬けてます。お米の炒り加減は焦げたら美味しくないので狐色を目掛けて丁寧に炒ってます。時間をかけて炒る事で米の芯まで香ばしくなるので牛乳に移りやすくなります。最後に炒り米の粉末をかける事でより米感が強く伝わります。				
最もこだわっているポイント	世の中には色々なプリンがあると思います。今回の炒り米焼プリンは世の中に出回ってないですし、お米感がありとても美味しいです。作り方や工程はとてもシンプルですが、その分お米の良さが伝わりやすくなっています。実際に販売する想定で作っています。工程が複雑だとオペレーション的に良くないのでシンプルにします。「プリン」にしたのにも理由があって消費者が安心して購入できる商品、日々の日常生活に当たり前として存在しているので、良いと思いました。ただ流通してるプリンの食感だと面白くないので凄く滑らかな食感にして差別化しています。料理屋でも出せるクオリティですし工程も簡単なので良いかなと思いました。				
意識したトレンド	-	-	-	コンビニ、スーパーに置いてある商品そして日常生活に当たり前のして存在している商品。	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	都立赤羽北桜高等学校				
メニュー名	和風ライスケバブ				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	1.ご飯を柔らかめに炊く 2.ご飯に片栗粉を混ぜクッキングシートで挟み、綿棒で丸く伸ばす。 3.フライパンでほんのり焼き色が付くくらいまで焼く。(両面) 4.梅干しとマヨネーズを混ぜ、梅干しマヨネーズをつくる。 5.4で作った梅マヨを半分ご飯に塗る。 6.キャベツ、水菜、サラダチキンをご飯に乗せる。 7.残ってる梅マヨを具の上に塗る。 8.ご飯を半分に折りたたむ。				
米の活用・調理ポイント	・少し多めの水で炊き、ご飯を伸ばしやすくしました。・米を焼くことで固くし、形を整わせました。				
最もこだわっているポイント	・トルコ料理のケバブをお米や梅干しを使い、和風に仕上げました。				
意識したトレンド	アジア料理（チメク、韓国おでん、腸粉、フォーなど）	-	-	-	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		学校法人神村学園 神村学園高等部			
メニュー名		むじょか！3匹のしろくまちゃん			
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像					
					
メニューの説明		〈白米のペースト〉白米（伊佐米）300g 甘酒 150g グラニュー糖45g 塩（坊津の華）ひとつまみ 〈黒米のペースト〉黒米（さつま黒もち）300g 甘酒（河内菌本舗麴屋入甘酒）150g グラニュー糖45g 塩（坊津の華）ひとつまみ 〈シャンティークリーム〉生クリーム 360g グラニュー糖30g 【ゼリー】〈白米のゼリー〉白米ペースト75g 牛乳 60g 粉ゼラチン 5g グラニュー糖 5g 〈黒米のゼリー〉黒米のペースト75g 牛乳 60g 粉ゼラチン5g グラニュー糖 5g 【ムース】〈白米のムース〉白米のペースト 75g シャンティークリーム 60g 粉ゼラチン5g 〈黒米のムース〉黒米のペースト 75g シャンティークリーム60g 粉ゼラチン 5g 〈飾り〉パイナップル 5g×2 キウイフルーツ 5g×2 りんご 5g×2 みかん 5g×2 桃 5g×2 ブルーベリー（目）2×3個 グミ（耳） 2×3個 マジパン（鼻） 7×3個 【アイス】〈お米のアイス（いちご）〉白米〔ご飯（伊佐米）〕50g 甘酒（河内菌本舗麴屋入甘酒）150g きび砂糖 20g 塩（坊津の華）ひとつまみ ココナッツオイル 10ml いちごジャム10g 〈お米のアイス（プレーン）〉白米〔ご飯（伊佐米）〕50g 甘酒（河内菌本舗麴屋入甘酒）150g きび砂糖20g 塩（坊津の華）ひとつまみ ココナッツオイル10ml 〈お米のアイス（抹茶）〉白米〔ご飯（伊佐米）〕50g 甘酒（河内菌本舗麴屋入甘酒）150g きび砂糖 20g 塩（坊津の華）ひとつまみ ココナッツオイル 10ml 抹茶（知覧茶）5g ① 白米と黒米を洗い浸水させ炊いておく。② 粉ゼラチンに水を入れふやかしておく。③ 生クリームにグラニュー糖を加えたておく。（8分だて）④ 飾り用の果物はそれぞれカットしておく。⑤ グミとマジパンで耳と鼻を作っておく。⑥ 炊いた御米（白米と黒米）と分量の甘酒・グラニュー糖・塩をフードプロセッサーで混ぜ合わせそれぞれペーストを作っておく。⑦ ⑥のペーストとアイスクリームの材料をフードプロセッサーで混ぜ合わせ3種類のアイスクリームを作り冷やし固める。⑧ ⑥のペースト、牛乳、グラニュー糖、を鍋に入れあ温め②を加えうらごしし、黒米、白米の順番で冷やし固める ⑨カットしたフルーツ1/2個を容器に入れならべること。⑩ ⑥のペーストをあたため②を加え粗熱が取れたら、シャンティークリームを混ぜ合わせ、黒米、白米の順番に容器に入れ冷やししかためる。⑪ ⑦のアイスクリームをデッシュューで盛り、⑤で飾りつけて、クマの形に盛り付ける。⑫ 最後に、④のフルーツ1/2を飾り、仕上げる。			
米の活用・調理ポイント		※アイスとムースとゼリーにお米を使用することで、口当たりをよくしました。※アイスとムースとゼリーに、河内菌本舗麴屋入甘酒を使用することで自然の甘さに仕上げました。			
最もこだわっているポイント		※アイスクリームからゼリー、ムースまですべて、お米を使って作りました。※鹿児島銘菓しろくまで可愛くデザインすることで映える話題になる人気スイーツに仕上げました。※豊富な栄養を含む黒米を使用することで、健康によくアンチエイジングの効果のあるデザートに仕上げました。			
意識したトレンド		-	インバウンド再開（日本酒カクテル、和食、おばんざいなど）	代替食品（オーツミルク、大豆ミート、代替卵、アーモンドミルクなど）	インスタ映え

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	北日本ハイテクカルクッキングカレッジ				
メニュー名	ビーフンのクナーファ風				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	ビーフンを熱湯で戻し、マフィン型に薄く敷きつめる その上に、道明寺粉に熱湯と砂糖を加え混ぜた生地を敷く こし餡とカッテージチーズを同量混ぜた種を入れる 上から道明寺生地を被せ、更にビーフンで包む 最後に、大さじ1のグラニュー糖をかける 210℃に予熱したオープンで60分湯煎焼きをする				
米の活用・調理ポイント	210℃のオープンで、60分湯煎焼きをすることにより、しっかり焼き色が入り、尚且つビーフンの乾燥する部分を減らすことが出来ました				
最もこだわっているポイント	日本であまり出回らない中東菓子です 米由来の食品を使用するために試作をし、アレンジをしました また、アニメ「ONEPIECE」でアラバスタでの会食でクナーファ(コナーファという名前で)登場しサンジが興味を示している 以上のことからクナーファをチョイスしました				
意識したトレンド	-	インバウンド再開（日本酒カクテル、和食、おばんざいなど）	-	アニメ	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		岐阜女子高等学校			
メニュー名		かライス揚げ			
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像					
					
メニューの説明		〈レシピ〉①鶏もも肉を1口大に切って酒、チューブのにんにく・しょうが、塩、胡椒で下味をつける。②炊いておいたお米をスプーンで軽く潰す。③鶏もも肉をお米で包み、おにぎりのように握る。残りは唐揚げにする。④油で揚げる。(2度揚げ)唐揚げも一緒に揚げるが、お米の方は揚げ時間を多くする。⑤きゅうりは3箇所ほどピーラーで皮をむき、斜め切りにする。⑥夏みかん、大葉と一緒に皿に盛りつける。〈調理法〉(事前に炊く)揚げる			
米の活用・調理ポイント		・お米を潰すとき、軽くつぶす程度にしておくことでお米の食感を残しつつ衣のようにまとわりついてくれます。(この時に食感が残るよう水分は少なめで炊くと良いです。)・揚げることで、お米の外側はカリッと、内側はモチっと、さらにその中の鶏肉はジューツとするように仕上げました。・唐揚げにレモンが主流かもしれませんが、今回は衣がお米なので、お米の甘みにあえて夏みかんの苦味を合わせました。			
最もこだわっているポイント		日本人に馴染みのある「おにぎり」のように握るという動作を入れ、さらに三角にするのではなく少し丸くいびつな形にすることで手作り感が出て親しみのある料理になっています。			
意識したトレンド		-	インパウンド再開（日本酒カクテル、和食、おばんざいなど）	-	ロゼカラー

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	米粉の焼き菓子屋 Arti				
メニュー名	コメフィーユ				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	《米パイ生地》ライスペーパーを軽く水で戻し、柔らかなクリーム状にしたバターをライスペーパーと同じくらいの薄さに塗る、その上にまたライスペーパーを重ねてを繰り返し、バターとライスペーパーの層を作る。8枚ほど重ねて半分に折りたたみ、冷蔵庫でバターが固まるまで寝かす。ピケをし、卵を塗ってオーブンで焼き上げる。《甘酒カスタードクリーム》甘酒をなべであたためる。卵、きび砂糖、米粉を混ぜて、甘酒のなべにいれてカスタードを炊き、冷やす。 甘酒カスタードクリームとパイ生地を重ねて完成				
米の活用・調理ポイント	生地、クリーム全てに米を使用し、甘酒、米粉、ライスペーパーなど米の多様性をフル活用しています。				
最もこだわっているポイント	ライスペーパーはタイなどでは主流のいわゆる生春巻きの皮です。主原料は米とタピオカ粉。最近SNSではライスペーパーでいろいろなものを包むのが流行ってきています。今回はそのライスペーパーの薄さと破れにくさを活かし、完全グルテンフリーで米粉でのレシピがあまり確立されていない折り込みパイ生地を目指して作りました。しっかりした層とザクザクした食感が楽しめます。 カスタードクリームは牛乳を甘酒にかえることで使用する砂糖が少なく、米のつぶつぶ感も楽しいクリームに仕上げました。				
意識したトレンド	アジア料理（チメク、韓国おでん、腸粉、フォーなど）	-	-	グルテンフリー	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	タスカジ(家事代行) 教室名(3丁目cafe)				
メニュー名	米粉のスフォリアテッラ				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	16個分 生地 米粉 100g 塩 少々 砂糖 10g バター 25g 片栗粉 小さじ1 水 70g 米油 20g フィリング クリームチーズ 80g チョコチップ 20g ドライイチジク 20g 粉糖 適宜 作り方 1.米粉からバターまでの生地をボウルに入れておく。2.鍋に片栗粉と水を入れ混ぜ、混ぜながら加熱して沸騰したら、熱いうちに1へ入れて良く混ぜ、ひとまとめにし、粗熱が取れるまでラップにくるんでおく。3.麺棒で15×25センチくらいに伸ばして、米油を塗って端からロールケーキの様に巻く。4.ドライイチジクをみじん切りにし、クリームチーズ、チョコチップと混ぜておく。5.8ミリ位に輪切し、麺棒で丸く伸ばし、4を16等分し真ん中に乗せ半分に折るように包む。6.180度に予熱したオーブンで25～30分焼き、粗熱が取れたら粉糖をふって出来上がり。				
米の活用・調理ポイント	米のおせんべいの様な食感を生かして、スフォリアテッラの食感に近づけてみました。				
最もこだわっているポイント	切れやすい生地を片栗粉のとりみで伸ばしやすくし、層にしてなるべく薄くして食感をパリパリっとさせた所です。				
意識したトレンド	-	-	-	イタリアのナポリ名物のお菓子	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		東京ベルエポック製菓調理専門学校			
メニュー名		お米のケーキ			
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像					
					
メニューの説明		5号1台分「ターメリックライス」お米 2号、水 360ml、ターメリック 小さじ1/3 ①炊飯器にお米、水、ターメリックを入れて炊く。「ドライカレー」大豆ミート(ミンチ) 250 g (戻した状態)、にんにく 1/2片、生姜 1/2片、玉ねぎ 100 g、人参 35 g、ピーマン 1個、トマト 150 g、オリーブオイル 大さじ2、カレー粉 大さじ 1.5、ケチャップ 大さじ1、米粉 大さじ1、ローリエ 1枚、塩・胡椒 少々 ①玉ねぎ、人参、ピーマンは粗みじん切り、トマトは1cm角に切る。にんにく、生姜もみじん切りにしておく。②フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、火にかける。香りが出てきたら、生姜と大豆ミートを加える。③オイルが全体にまわったら玉ねぎ、人参、ピーマン、トマトを加え、野菜がしんなりするまで炒める。④最後にカレー粉、ケチャップ、米粉、ローリエを入れ、汁気がなくなるまで煮詰める。塩、胡椒で味を整える。「マッシュポテト」じゃがいも 3個(皮をむいた状態で400 g)、米粉 大さじ3、オリーブオイル 大さじ1、豆乳 150ml、塩・黒胡椒 適量 ①じゃがいもの皮をむき、1cm厚に切る。②じゃがいもが柔らかくなるまで茹でたら、熱いうちに裏ごす。③濾したじゃがいものを鍋に移し、米粉、オリーブオイル、塩、黒胡椒を加え、よく混ぜる。④最後に豆乳を加えて混ぜ、なめらかになるまで中火で練り混ぜる。〈仕上げ〉①5号のケーキ型にラップをし、ターメリックライス→ドライカレーの順に詰めていく。(詰める前にターメリックライスは3等分、ドライカレーは2等分にしておくと均等な層を作れる。それぞれ1cm厚が目安) ②詰めたらお皿にのせて、マッシュポテトでナッペする。③残りのマッシュポテトで好きな形に絞る。			
米の活用・調理ポイント		小麦粉の代わりに米粉を使用しているので、小麦アレルギーの方でも召し上がることが出来ます。また、マッシュポテトに米粉を加えることで、とろみがつきナッペしやすくなります。			
最もこだわっているポイント		この料理はアレルギーを持っている方にも食べていただけるよう、特定原材料を省いて作りました。また、ヴィーガンの方の事も考慮し、ドライカレーの合挽き肉を大豆ミートに置き換えました。			
意識したトレンド		-	-	代替食品（オーツミルク、大豆ミート、代替卵、アーモンドミルクなど）	-

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	dolloom luna sera				
メニュー名	お米とシャンパンのジュレ、季節のフルーツ添え				
エントリー部門	アイデア/ひらめきを気軽にエントリー（アイデア1本勝負）				
エントリー画像					
アイデア一本勝負のため画像なし					
メニューの説明	①米を研がずに水を入れフライパンで柔らかくなるまで煮て冷ます。冷凍庫で保管でも可能。②水120.グラニュー糖40、レモン小さじ1.ゼラチンを入れ鍋でかき混ぜジュレを作る。③蒸気、1と2を混ぜて、お好みのシャンパン、もしくはスパークリングワインを入れ、冷蔵庫保管。アルコール分を飛ばしたい場合は別途、熱する。④上記3が冷えたら、カクテルグラスなどに移し、季節のフルーツ（いちご、マンゴーなど）をトッピング。⑤ウェルカムドリンク、食前酒、お通しの活用にも。店で作りました。				
米の活用・調理ポイント	米は研がずにフライパンで水を入れ炊くことで、米の旨みが逃げず、甘みが出るのでおすすめ。またお好みの固さにも仕上げられる。				
最もこだわっているポイント	食前酒、デザート、お通し、前菜、ドリンクなど用途に合わせてアレンジできる アルコール、ノンアルコールとも可能。シャンパンが難しい場合はスパークリングワインでも可能。				
意識したトレンド	-	-	-	インスタ映え。	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	千葉県 野田市 野田鎌田学園高等専修学校				
メニュー名	pomme・amoureuse(ポム・アムール) (恋するりんご)				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す(メニュー材料分量・画像提出あり)				
エントリー画像					
					
メニューの説明	煮る、冷やし固める				
米の活用・調理ポイント	お米のアイスクリームは、まずお米と牛乳を煮てそこに、ブレンダーでトロトロにし、冷凍庫に入れ仕上げました。これ、お米でできてるの?!と驚く作品になっています。フォンダンショコラでは、お米をブレンダーでトロトロにし、溶かして置いた板チョコに入れ、混ぜ、ココットに入れ焼き上げました。				
最もこだわっているポイント	最もこだわったポイントは、「これお米でできてるの?!」と驚くと言うことです。このプレートをいただく際には焼きリンゴの方を食べてみてください。ずっと食べていると寒くなってきますよね、そこに、フォンダンショコラを食べてみて下さい。暖かいチョコがトロ〜と出てくると思います。このプレートでは、「恋するりんご」をイメージしています。甘酸っぱいりんごと冷たく甘いアイスクリームそして、暖かいチョコレート、これは、「恋」を表現していると審査員に届いて欲しいです!				
意識したトレンド	-	-	-	お米を使った皿盛りデザート	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	梅花女子大学 食文化学部食文化学科 寺川ゼミ（食ビジネス）				
メニュー名	ミニライスボールボックス				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
メニューの説明	今回の調理試作は、調理実習室を使用可能な実質2時間で、調理、撮影、試食、清掃までを行うため、時短の策として、バックご飯、冷凍食品の炒飯（ニチレイ）、チキンライス（ニチレイ）、ミートソース（カゴメ）を利用して、試作を行いました。必要であれば、これらのレシピも作成してお知らせいたします。（１）ライスボール準備 1.ミートソース&チーズ ご飯31g、ミートソース9g、プロセスチーズ4g 以下、全て1個当たりの分量 ①しっかりとご飯とミートソースを合わせる。②ラップに①のミートソースごはんを広げ、中央にチーズを置き、ラップごとしっかりとくるんで形を整える。炒飯&半熟うずら玉子 炒飯40g、半熟うずら玉子1つ ①鍋にうずら卵とうずら玉子と同じ深さまで水を入れ、火にかける。沸騰して2分強ほどで冷水に取り、殻を取る。②ラップに炒飯を広げ、中央に①のうずらの卵を置き、ラップごとしっかりとくるんで形を整える。 3.オムライスボール チキンライス40g 玉子焼き（塩・こしょうのみ） ①玉子焼きを焼き、2cm角に切る。②ラップにチキンライスを広げ、中央に1の玉子焼きを置き、ラップごとしっかりとくるんで形を整える。 4. チョコ&みるくライスボール ごはん30g、牛乳9g、砂糖2.5g、チョコレート（森永ダース1/2粒）2g ①しっかりとご飯と牛乳、砂糖を混ぜ合わせる。②ラップに①のごはんを広げ、中央にチョコレートを置き、ラップごとしっかりとくるんで形を整える。 4. こしあん&みるくライスボール ごはん30g、牛乳9g、砂糖2.5g、こしあん5g ①しっかりとご飯と牛乳、砂糖を混ぜ合わせる。②ラップに①のごはんを広げ、中央にこしあんを置き、ラップごとしっかりとくるんで形を整える。（２）ライスボールを揚げる ライスボールのラップを取り外し、薄力粉、少量の水を加えた溶き卵、パン粉を順番につけ、170℃の油で揚げる。表面がきつね色になったら、バットに取り、油を切る。個別に食べるなら、ミートソースやケチャップ、粉砂糖を振ってもよいが、スナックとして盛り合わせるなら、そのままが良い。				
米の活用・調理ポイント	米の活用としては、より手軽にお米を食べられる工夫をしました。ご飯を揚げたライスボールは、「食事」の感覚よりもスナック、おやつとして食べやすく、いろいろな味を楽しめるのがポイントです。日本では、主食として炊いてそのまま食べることが多い米を、揚げることによって普段とは違う食感を楽しむことができ、少量でも満足感があります。また、ライスボールのアレンジと言えば、ミートソースが一般的で、日本ではほとんどがおかずとしての扱いが多いですが、今回の提案では、甘いライスボールも作ったので、新しい味を楽しめると思います。こちらの甘いライスボールは、ご飯自体を牛乳と砂糖で甘くしているところがポイントです。調理のポイントはスナックとしてつまんで食べやすいように、具材を1口サイズの大きさに作ったことです。試作のように、レトルトパックや冷凍食品のご飯を使えば、ご家庭でも簡単に作ることができ、バリエーションも増やせます。最初に火を通してあるので、中に火が通っているかどうかの心配も要らず、揚げ物初心者にも簡単に調理しやすいレシピだと思います。ただし、包む時はキツめにギュッと握らないとばらばらになりますので、気を付けてください。オムライスボールは、外側に薄焼き卵で巻いて揚げるタイプも試作しましたが、揚げるのが難しいので、あまりお勧めしません。そこで、中に玉子焼き型に焼いた卵を入れる逆オムライスボールとして提案しています。				
最もこだわっているポイント	最もこだわっているポイントは、様々な種類のご飯を使用し、これに合わせて中に入っている具材を全て変えて、バリエーションを増やすということです。ご飯を食べやすい大きさで揚げることによって、おやつ感覚でお米を楽しむことができるライスボールを、いろんな味で、手軽に食べられたら人気が出ると考えて工夫しました。特に、ライスボール（ライスコロッケ）は、もとはアランチーニ（Arancini）というイタリアの郷土料理のようですが、イタリアでは甘いお菓子として食べられるものもあるとのこと、チョコレートのライスボール（Arancini al Cioccolato）を参考に、今回、甘いライスボールも作りました。そこで1番食べてほしいのは、こしあん&みるくライスボールと、オムライスボールです。こしあん&みるくライスボールは、牛乳と砂糖で味付けした優しい甘さのご飯とこしあんがよく合ったり、揚げ菓子としてとてもおいしいと思います。オムライスボールは、子どもがご飯と野菜と一緒に食べられる大好きなメニューを手軽に食べられます。				
意識したトレンド	アジア料理（チメク、韓国おでん、腸粉、フォーなど）	インバウンド再開（日本酒カケル、和食、おばんざいなど）	-	意識したトレンドは、「テイクアウトしやすい」というところに焦点を当てました。このコロナ禍により、飲	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	梅花女子大学				
メニュー名	カリカリライスを乗せたお米のレアチーズケーキ～甘酒シャンティとともに～				
エントリー部門	試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像					
					
メニューの説明	(15cmの円形型) 材料 クリームチーズ 200 g グラニュー糖 45 g 生クリーム 200 g レモン汁 45 g 粉ゼラチン 8 g (4倍の水でふやかす) ミルク粥160 g (お米0.5合に対し牛乳:水を2:1の割合でおかゆコースで炊く。もったりとしていなかった場合、鍋に移しもったりとさせる) 『飾り』 ポン菓子 20g グラニュー糖 40 g 水 15ml 生クリーム100ml 甘酒15ml 作り方 『飾り』 1.生クリームを八分立てにし、そこに甘酒を加え合わせる。冷蔵庫で保存しておく。 2.フライパンにグラニュー糖と水を入れ、飴を作り、そこにポン菓子を入れ絡め合わせる。 3.クッキングシートを引いた、バットに入れ、上からクッキングシートを被せバットで抑える。『ケーキ』 1.生クリームとミルク粥をミキサーにかける。 2.ボウルにクリームチーズを入れ、べらやゴムべらで練り、なめらかになったら砂糖を加え、泡立て器でゼる。 3.レモン汁を加え、よく混ぜる、ふやかしたゼラチンを湯せんで溶かすか、電子レンジ約20～30秒加熱して溶かし、加え混ぜる。 4.生地を型に流し、冷蔵庫に約2～3時間入れ、冷やしかなためる。 5.型から外す際、湯煎で少し周りを温めると外れやすい。				
米の活用・調理ポイント	お米を炊飯器で牛乳と水2:1でおかゆを作ることによって、誰でも簡単にあっさりでも濃厚なレアチーズケーキを作ることができます。				
最もこだわっているポイント	生クリームの量を少なくし、ミルク粥を使うことによってあっさりしてるけど、お米のもっちりさで濃厚なレアチーズケーキを作ることによって成功しました！あっさりだけど濃厚なレアチーズケーキ、お米だからこそ作れた1品です！				
意識したトレンド	-	-	-	日本生まれのケーキ	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	服部栄養専門学校				
メニュー名	フルーツ酢司 カクテル仕立て				
エントリー部門	アイデア/ひらめきを気軽にエントリー（アイデア1本勝負）				
エントリー画像					
</					

所属店舗名/所属企業名/所属学校名	浜松調理菓子専門学校				
メニュー名	お米の琥珀糖				
エントリー部門	アイデア/ひらめきを気軽にエントリー（アイデア1本勝負）				
エントリー画像					
アイデア一本勝負のため画像なし					
メニューの説明	お米と水を混ぜる（60度にする）→米麴を入れる→8時間半保温する（60度キープを保つ）→甘酒ができれば粒の食感がなくなるようにペースト状にする→水（150ml）、粉寒天（6g）、砂糖（80g）、甘酒（80ml）を鍋に入れてよく混ぜる→中火にかける→泡が出てきたら泡を取り除き溢れないくらいの弱火でとろっとするまで混ぜる→とろっとしたらバットにこしながら入れる→ラップをして冷蔵庫で冷やす（固まるまで）→好きな大きさにカット→カットした琥珀糖を日に当てて乾燥させる→全方向乾燥できたら完成				
米の活用・調理ポイント	なるべく甘酒特有の甘さをメインにするために砂糖は通常作る時よりも極力抑え甘酒を多くし、甘酒に水分が含まれているため水を減らしました。				
最もこだわっているポイント	お米と琥珀糖の組み合わせはまだみんな知らないと思います。甘酒のクセになる甘さを琥珀糖に入れ込んで尚且つ琥珀糖の食感にできるだけ近づけるために粒感を取り除くように考えました。				
意識したトレンド	-	インバウンド再開（日本酒カクテル、和食、おばんざいなど）	-	-	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		米花bake			
メニュー名		ぼんはぜで新食感！ヴィーガンアイス			
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像					
					
メニューの説明		本みりんを煮詰め、みりんシロップを作る。無糖のぼんはぜを、粉碎する。玄米を50度の湯に浸水させ、水気を切り、フライパンで炒るー煎り玄米 ココナツククリーム、みりんシロップ、粉碎したぼんはぜ、食塩をしっかり混ぜる。 冷凍庫で2時間程度冷やし、再度混ぜ、さらに冷凍庫で4時間以上冷やし固める。 器に、煎り玄米を入れておく。冷凍庫から出して数分スプーンですくえるぐらいの柔らかさにする。 絞り袋に入れ、煎り玄米の上にソフトクリームを作る。			
米の活用・調理ポイント		ぼんはぜを粉末にして使用することで、新しい食感を出しました。 また日本の伝統製法による本みりんを使用し、お米由来の甘味を楽しむ。ほ			
最もこだわっているポイント		ぼんはぜを使用することで、香り、風味もよく、粉末にすることで、新たなレシピがひろがります。 ぼんはぜは、駄菓子にもよくある砂糖で作ったシロップを絡めたお菓子のイメージ...ですが、無糖のぼんはぜは、加熱されていてそのままでも食べれる状態なので、いろんなものに活用できます。			
意識したトレンド		-	-	代替食品（オーツミルク、大豆ミート、代替卵、アーモンドミルクなど）	-

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		mesozoic cofe			
メニュー名		カユレ(お粥のカヌレ)			
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
		エントリー画像			
					
メニューの説明		作り方 ①牛乳粥(6倍粥)を作る。② 牛乳粥を軽くミキサーやチョッパー にかける。※完全にペーストにせず細かい米粒が3割程度残るようにする。③グラニュー糖、卵黄、全卵バターを混ぜ合わせる。④ラム酒 バニラオイル を入れる。 混ぜる。④・カヌレ型にバター(分量外)を塗る。・カヌレ液を8分目まで注ぐ ⑤ オープン・230℃→10分・210℃→10分・190℃→40分 徐々に温度を下げながら焼く。⑥焼き上がりをみて型から抜く。 完成			
米の活用・調理ポイント		・水で仕上げる粥で作ると、仕上がり時水っぽくなり食味が悪く美味しくないが、ミルク粥にする事で水っぽさが出なくなり仕上がりの時に味の一体感が感じられる様なる。 ・米に対して、牛乳 6 倍のミルク粥がカヌレ液になった時にドロドロでもなく、サラサラでもないちょうど良い粘度のカヌレ液に仕上がる。 ・粥を完全にペースト状にする事でよりカヌレ感を出せるが、あえて粒を残す事で、カヌレとも米粉のカヌレとも違い食感を味わえる。			
最もこだわっているポイント		・米粉が無くても作れる。※家にある米で作れる。 ・米粒を残す事で、米粉のカヌレとの違いをだし、お米を感じられる本当のお米のカヌレ作りを狙った。			
意識したトレンド		-	-	-	フランス菓子 米と牛乳の個人消費量の低下

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		山形県立山辺高等学校				
メニュー名		炊いて余ったお米でエコ楽プリン				
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）				
エントリー画像						
						
メニューの説明		①炊いたお米(冷たい状態のもの)を水で洗い、ザルで水気を切る。②フードプロセッサーに①をかけペースト状にする。そこに牛乳 卵 砂糖 バニラエッセンス(なくても可)をいれ、再度プロセッサーにかける。それを漉す。③深めの器(コップなど)に②を半分の高さまで流し入れる。④600wの電子レンジで1分10秒1つつつ加熱する。その後粗熱をとる ⑤器に砂糖と水を入れ、600wの電子レンジで1分加熱する。その後すぐに水を加えて混ぜる。⑥④に⑤をかけて冷蔵庫でよく冷やす。 お好みでトッピングしたら完成！				
米の活用・調理ポイント		・炊いて余ってしまったお米を美味しく食べられ、また、お米のデンプンによりもちりと、とろりとした今までにない食感に！ ・レンジや少ない器具で簡単に作れる！				
最もこだわっているポイント		炊いて余ったお米は次の日には固くなってしまふ...それを美味しく、そして簡単に作れてしまうスイーツです！ 今までのプリンとは違うもちりとろっとした味わいに！ 使う器具が少ないことに加え電子レンジ調理なので、働いていて忙しい方やお子様まで簡単に楽しんで作れます！				
意識したトレンド		-	-	-	スイーツ	

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		有限会社リシंक/wine restaurant LE CONTE			
メニュー名		お米のスープ			
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像					
					
メニューの説明		カブ（よく洗って皮ごと）と玉ねぎのスライス、生姜のみじん切りを米油を使用し、弱火で野菜がしんなりするまで炒める。焼き色を付けないように気をつける。昆布出汁、豆乳、ご飯（炊飯したもののみあまりでOK）を加え、沸騰したら弱火でコトコト煮込む。10分程度。甘酒を加え、白味噌と塩で味付けする。ミキサーにかけて完成。（食物繊維も摂取したいので、裏漉しはしない） 暖かくても冷たくても、どちらでも美味しいお米のスープです。写真は冷製です。冷製の場合は濃度が出ますので、状態を見て水や昆布出汁で伸ばす必要があります。			
米の活用・調理ポイント		先ず「余ったご飯」で作ることが出来ると言う点です。食材を無駄にしないSDGsの考え方から発想に至りました。また一般の方が簡単に調理出来る様に、レシピは簡潔にまとめました。今回はお米を煮込んでスープにしています。お米の粘りが良い濃度となり、ボリューム感のあるスープになっています。おかゆでも無く、野菜がメインのスープでも無く、今までに無い『お米』が主役の1皿を考えました。このレシピは日本人向けの味付けとなっていますが、スパイスやハーブなどで風味を変える事で様々な文化圏の方々にも対応出来ると思います。			
最もこだわっているポイント		シンプルな調理故に「お米らしさ」がしっかりと主役になるように、各食材の配合率を何度も試作し味わいのバランスを調整しました。			
意識したトレンド		-	-	-	ヴィーガン対応 グルテンフリー 健康食品 美容料理 時短料理 手軽に栄養補給出来る

所属店舗名/所属企業名/所属学校名		フリーの料理研究家			
メニュー名		五平巻			
エントリー部門		試作品をエントリーして商品化を目指す（メニュー材料分量・画像提出あり）			
エントリー画像					
					
メニューの説明		1. 精米1合に米油小さじ2を入れ通常の1.5倍の水量で柔らかめに炊く。2. 炊いたごはんが熱いうちにすりこ木ですりつぶす。3. 巻き簾にラップを敷いてすりつぶしたごはんを薄く均等に敷く。4. 好きな具材を乗せ巻寿司の要領できつめに巻く。巻寿司と異なり両端を閉じて棒状に成形する。5. グリルで焼いて表面をパリパリになるまで乾かし焼き目をつける。料理写真は左から順に、【親子丼の五平巻】鶏照焼き、炒り卵、飴色玉ねぎ、三つ葉を細巻にして、手で持って食べられる丼物にした。【生姜焼丼の五平巻】豚肉生姜焼、玉ねぎ、板付蒲鉾、紅生姜を細巻にして、手で持って食べられる丼物にした。【栗あんこの五平巻】栗の甘露煮、粒あんを細巻にしてスイーツにした。【江戸前ちらしの五平巻】蒸海老、煮穴子、椎茸旨煮、錦糸卵、胡瓜、酢取茗荷を太巻にして、江戸前ちらしを手で持って食べられる形に再構築した。【幕の内弁当の五平巻】紅鮭、厚焼卵、蒲鉾、きんぴらゴボウ、絹さやを太巻にして、幕の内弁当を手で持って食べられる形に再構築した。			
米の活用・調理ポイント		冷えて時間が経っても固くならず美味しく食べられる工夫をいろいろと試して、「米油を入れて通常の1.5倍量の水で炊く」方法を提案しました。冷蔵庫で24時間置いても美味しく食べられることを検証済です。			
最もこだわっているポイント		「コンビニのおにぎりやサンドイッチの隣に陳列されうような米を主軸にした商品は作れないだろうか?」という問いから出発して試行錯誤を重ねました（五平巻に至るまでに失敗作をいくつも作りました）。具体的な要件として以下の4つを設定しました。A. 具材次第でいかようにも商品展開ができる汎用性を持っていること B. 時間が経って冷えても美味しく食べられること C. 箸などの食器なしで手だけで簡単に食べられること D. 日本人が慣れ親しんだ味や形態に沿っており2回目以降も食べたいと感じるものであること A.について：五平巻は「すりつぶしたごはんを具材を巻いて焼く」だけのもので技巧に欠けると思われるかもしれませんが、奇をてらうことなく、誰でも調理が可能であり、具材次第でいかようにも商品展開できる汎用性を持つことを優先したためです（例：おにぎりは具材をごはんで握って海苔を巻いた「だけ」のものでし、サンドイッチは具材をパンで挟んだ「だけ」のものですが、汎用性という点で実に画期的です）。特定のひとつの料理ではなく、さまざまな商品のベースとなる「調理手法」を提案することを意識しました。B.について：さまざまな方法を実験したうえで、「米油を入れて通常の1.5倍量の水で炊く」方法を見つけました。C.について：焼いて表面をパリパリに乾かすことで手で持てるようにしました。D.について：親子丼、牛丼、幕の内弁当など日本人が慣れ親しんだソルフードを巻くことで、初回の珍しさ目当てではなく、2回目、3回目も「食べたさ・美味しさ目当て」で手にとってもらえるだろう商品を考えました。和食離れが進むなか、日本料理愛好家の一人として、忙しい現代人の食事形態（＝片手で簡単に食べられる）に合った形で伝統的な和食を再構築させたいという思いもあります。五平巻はコンビニへの陳列以外にもさまざまなシーンに展開できると思います。- ご当地名物を巻いた観光地のB級グルメとして展開する（米沢牛を巻く、広島牡蠣の生姜煮を巻くなど）。- 幕の内弁当や海苔弁を詰めたボリュームたっぷりの太巻にして、フェス飯や花火大会の屋台飯に展開する。- 【栗あんこの五平巻】に示したようにスイーツとして展開する。- 細巻を小口に切って会席料理の八寸の一品として展開する。- 五平巻の生地にも昆布出汁を入れる、生地にもうもちを混ぜる、海苔醤油で巻く、グリルで焼く代わりに揚げ焼きにする、五平巻の具材を淡白な味付けにして周囲に五平餅のタレを塗って焼くなど、調理方法を展開する。			
意識したトレンド		-	インバウンド再開（日本酒カケル、和食、おばんざいなど）	-	コンビニの新商品開発、観光地のB級グルメ開発