

＜R.L×辻製菓専門学校 プレミアムワッフルプロジェクト＞

学生が R.L30 周年記念プレミアムワッフルを提案

プレゼン大会にて 12 月販売を目指す上位 6 品が決定



× **tsuji** プレミアムワッフルプロジェクト

辻製菓専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、「ワッフル・ケーキの店 R.L(エール・エル)」(運営:株式会社 新保哲也アトリエ、本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:新保哲也、以下 R.L)の30周年記念プロジェクトに参加し、12月の商品化に向けて、学生によるプレミアムワッフルの商品提案を行いました。

「今まで食べたことのないようなプレミアムな味、心に残る味」を届けたいという R.L の想いに賛同した本校の学生たちが 2 人 1 組のチームを組んで提案した商品は全 60 品で、その中から学内審査、R.L 審査を経て選ばれた 15 品について、プレゼン大会が開催されました。本大会では、R.L の商品をよく知り、様々なスイーツを食べ歩いているスイーツインフルエンサーの 3 名を特別審査員として迎え、R.L 常務取締役の小島保人様、R.L Production Group シニアマネジャーの田村貴様に、本校の教員も加わり、最終審査を行いました。



見事 1 位に輝いたのは、製菓技術マネジメント学科 2 年生の辻心晴さん、西部美世さんチームが考案した「ジャンドゥージャフランボワーズ」でした。チョコを練り込んだ生地とフランボワーズクリームの赤色で R.L のロゴをイメージしたという 2 人の 1 品は「生地のフワフワ感とジャンドゥージャのザクザク感とクリームの酸味が絶妙なバランスで、非常に完成度が高い」と審査員から評価していただきました。本大会の上位 6 品については、R.L30 周年記念商品として 12 月の販売を目指します。



＝プレゼン大会最終審査概要＝

【実施日】2021年5月29日(土)

【特別審査員】

- ・スイーツコンシェルジュ/磯貝 由起様
- ・インスタグラマー/スイーツ王子いでくん様
- ・インスタグラマー/kazuhikoo333 様

【内容】学生によるプレゼン発表と実食審査

【評価】味、見た目、創作性の合計ポイントで評価

【審査員】

- ・R.L 常務取締役/小島 保人様
- ・R.L Production Group シニアマネジャー/田村 貴様
- ・辻製菓専門学校 副校長/立嶋 穰

辻製菓専門学校が考案したワッフルケーキ 上位 6 品

コロナ禍の影響もあり、わずか 3 週間、放課後の 2 時間だけ、という限られた時間のなかでの挑戦でしたが、学生たちは試行錯誤しながら試作を繰り返し、生地を独自の配合で仕上げたり、栄養面や食感に工夫を加えたり、食材を斬新に組み合わせるなど様々なアイデアをもって取り組み、大変よい学びの機会となりました。

【1 位】 ジャンドゥージャフランボワーズ



辻心晴さん・西部美世さんのコメント

「初めて商品開発をしてみて、自分の頭の中で考えていても、いざ作ってみると色んな問題が生じ、それをどう解決していくか、どうしたら全体のバランスがとれる

かなど、沢山考えることがあり、商品開発の難しさを実感しました。しかし、自分たちのイメージに近づいた時にはとても達成感があり、楽しさも実感できて大変貴重な経験となりました。工夫したのは、ジャンドゥージャにパイエットフィアンティーヌを入れてサクサク感を出し、見た目や味だけでなく、食感でも楽しんでもらえるようにしたこと。ジャンドゥージャをどのようにしてワッフルに取り入れるか、フランボワーズの酸味とどうバランスをとるかについてはとても苦労しました。1 位に選ばれて信じられない気持ちと、それ以上に 2 人で一緒に沢山試行錯誤しながら考えて試作してきたので、嬉しい気持ちでいっぱいです。」

【2 位】 和栗のモンブランワッフル



【3 位】 ほうじ茶パフェ



【4 位】 柚子ワッフルケーキ



【5 位】 ヌガティーヌキャラメル



【6 位】 味噌チーズクリーム(みそチー)

