

9月26日（日）に行われた「スイーツ開発で北九州の魅力発見!!」発表会において商品化が決まった、日本大学N-2チーム考案のスイーツ「100万ドルの梨ケーキといちじくのフルーツティー」の販売が、10月21日（木）に開始されました。

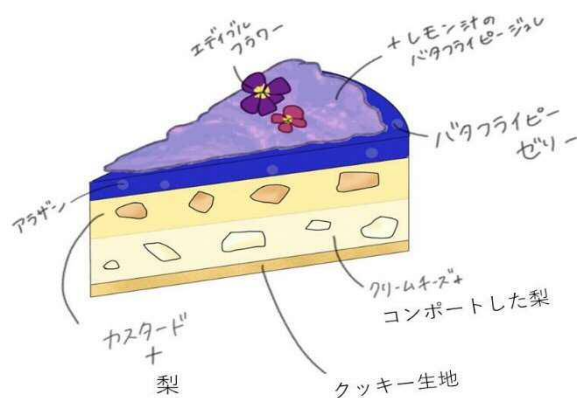


販売されるお店は、北九州市小倉南区中曽根のカフェ「R cafe」さん。 レシピを監修したのは、本イベントで審査員も務めたパティシエの上村 憲生（うえむら かずき）さんです。

「R cafe」代表の上村 綾子さんは「時間と手間をかけ、とても可愛いケーキが完成しました。生で食べて美味しい梨をケーキに使う発想がなかったので、今回は新鮮な気分で作ることができました」と感想を述べました。

上村 憲生さんも「最終審査で迷いに迷いましたが、『100万ドルの梨ケーキ』にチャレンジしたいと思いこの作品を選びました」と審査時の思いを話してくれました。

【100万ドルの梨ケーキ】





「100万ドルの梨ケーキ」は日本大学N-2チーム考案のレシピをほぼ再現しています。

新日本三大夜景のひとつ・皿倉山の夜景をモチーフにした、非常に珍しい濃いブルー系のケーキです。青い部分はバタフライピーを使用。その下はカスタードとクリームチーズの2層になっていて、それぞれにコンポートした梨が入っています。梨は「新高（にいたか）」という品種を使用。食感が抜群で、ケーキとの相性の良さを感じました。見て楽しく、食べて美味しいケーキです。

【いちじくのフルーツティー】



赤ワインでコンポートしたいちじくと紅茶を組み合わせた「いちじくのフルーツティー」。いちじくの食感も楽しむことができ、ケーキとぴったりマッチする紅茶でした。



今回のイベントについて上村 憲生さんは「どのチームが考案したスイーツも、北九州らしさや北九州の文化がよく表れていて魅力的でした。地産地消の大事さを改めて感じることができ、貴重な体験ができたと思います」と述べつつ「今回はコロナ禍で難しかったと思いますが、例えば、参加したチームが考案したスイーツを全て別々のお店で出せたらより盛り上がりそうですね」と新たなアイデアを披露してくれました。

日本大学N-2チームの皆さん、改めておめでとうございます！

「100万ドルの梨ケーキといちじくのフルーツティー」の販売は11月4日（木）頃までを予定しているので、気になる方はお早目にお店に足をお運びください。