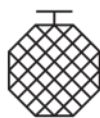




作品のコンセプト、開発経緯、差別化ポイント、材料と分量、作り方などを説明する学生たち



果房メロンとロマンのバレンタインメニューを学生が開発 つがる市とレコールバンタンによる官学協同プロジェクト



市は株式会社バンタン（東京都渋谷区）が運営する製菓・カフェ・調理の専門学校「レコールバンタン東京校」の協力のもと、市のアンテナショップ「果房メロンとロマン（東京都新宿区）」で提供するバレンタインメニューを官学協同で開発しました。

同校でパリストコースを受講する学生たちが授業の一環で、メロンを使用したスイーツやドリンク、フードメニューを考案。審査会を開催し最も優れたメニューを決定しました。

グランプリに輝いたメニューは、果房メロンとロマンで、2月2日から13日までの期間限定で提供しました。

レコールバンタンの学生たちがメロンを使用したメニューづくりに挑戦

同校の学生15人が4チームに分かれ、バレンタインメニューの創作に挑戦。メニューづくりに費やした期間は延べ6カ月間。アイデアに富み、おいしさや盛り付けにこだわり、つがる市とメロンの魅力を伝えたいという熱意が溢れる一品を開発しました。

12月15日、同校で各チームによるプレゼンテーションと試食による厳正なる審査を行いました。審査員長は倉光市長が務め、果房メロンとロマンのスタッフや青森にゆかりのある首都圏在住の方にも加わってもらい、各チームが考案した「津軽富士のパプロバ」「ハーブ香る大人のメロンソーダ」「黄金モンブランを添えて」や「パリストが贈るメロンコアラ」「新体験！愛がつまったメロンとチョコレートのパーガセット」を審査。味や見た目、創造性、市場ニーズ、オペレーション、地域プロモーション、適正売価（原価と利益）などの項目を基準にグランプリを決定しました。

グランプリを獲得したのは
「津軽富士のパプロバ」

審査の結果、「津軽富士のパプロバ」がグランプリに決定。つがる市から見える岩木山をイメージしたお菓子で、焼いたメレンゲに青肉メロンをトッピング。中にはアイスクリームを入れ、お皿には赤肉メロンのソースで装飾し、あとがけの温かいホワイトチョコレートソースを添えています。

外側はサクツとした食感。トッピングのメロンの甘味とほんのり甘いクリームの味わいに食が進む魅惑のスイーツです。メレンゲの中はマシュマロのようなふわふわ食感。アイスクリーム、赤肉メロンのソース、ホワイトチョコレートソースとの相性が抜群の一品です。

※パプロバとは・・・

焼いたメレンゲをベースにホイップした生クリームを詰め、フルーツを飾り付けたもので、ニューヨークランドまたはオーストラリアが発祥といわれているお菓子。バターも小麦粉も使わない低カロリーなケーキで、誕生日やお祝いの席、クリスマスなどでよく食べられています。

グランプリに輝いたお二人
に感想を伺いました

Q メロンとバレンタインがテーマでしたが、作ってみていかがでしたか？

チョコレートを使って津軽富士を表現したいという構想がありました。ホワイトチョコレートのメロンとの相性が良く、さらにココナッツが間を持ってくれるのでバランス良く出来上がったと思います。

Q レシピ開発で難しかったと感じたことは？

形を整えることが1番難しかったです。頂上に糸状の飴（シュクレファイル）を飾り、上から温かいホワイトチョコレートをかけていただくことで、山の雪解けを演出しました。

Q どのような方に食べていただきたいですか？

パプロバは特別な日によく食べられています。毎日頑張っている方々に、特別なご褒美、癒しとして食べてもらえたら嬉しいです。



Ⓑ



Ⓒ



Ⓐ

Ⓐ津軽富士のパプロバ(税込み950円)。メロンの甘味とサクツとしたメレンゲの食感が絶品 Ⓑグランプリを受賞した大谷海奈さん(中)、中島泰空さん(左)
Ⓒ果房メロンとロマンを訪れたお客様も限定スイーツのパプロバに思わず笑顔

メロンの可能性を広げたい

市では水耕栽培メロンの通年生産と高品質化を目指して実証を進めています。

メロンの未来をつくる工房でもある果房メロンとロマン。新メニューの開発や情報発信などに取り組み、水耕栽培メロンの価値を高め、クリスマスやバレンタインの需要も増やしていきたいと考えています。

メロンのレシピノート



果房メロンとロマンでは、東京・神楽坂で人気のお店などとタイアップしてメロンを使ったおうちで楽しめるレシピを発信しています。公式ホームページ(melon-roman.com)からもアクセスできますので、是非ご覧ください。