



食香粧化学科
日暮 成
荒明 風香

網走産ノス貝のせ
いんべいへの活用

【ネーミング】
「まるごと！白北寄りせん」

【調理工程】

- ①むき身のノス貝を流水で十分洗浄
- ②キッチンペーパーでノス貝の水気をよく切り、薄力粉をまぶす
- ③プレス機に油を敷いて、ノス貝を投入
- ④3分ほど焼き目が付くまで加熱

混獲で未利用ノス貝のカレーへの活用

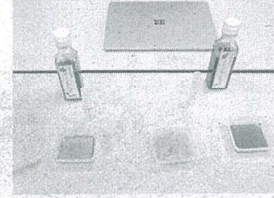
【ネーミング】
「白北寄ごろ旨カレー」

【調理工程】

- ①鍋にサラダ油とコリアンダーパウダーを入れて中火にかける
- ②香りが立ってきたらニンニクとショウガ、バター、玉ネギを添加
- ③玉ネギが透明になってきたら、水とノス貝、トマトピューレ、ローリエを入れて20分弱煮込む
- ④ガラムマサラとカレールーを入れて、さらに7分煮込む

オホーツク地域の食材や原料、さらに加工技術や流通ビジネスまでを知り、地域資源を生かすための基礎知識を修得してもらう、東京農大生物産業学部が取り組んでいる検定「オホーツク・フードマイスター」上級コース。学生たちが開発した商品を紹介する。

（伊藤）



食香粧化学科
中村 真子
宮野 綾大

日本産メイプルシロップを使った化粧品・食品の作成

【商品特徴】

メイプルがほのかに香る甘いリップ「め〜ぶるん」
メイプルシロップを約20%使うことで保湿力が期待される。塗ってから約1〜2時間ほど保湿効果が続く。

【背景・購入者が抱く不安】

合成成分の配合がもたらす皮膚への刺激（特に敏感肌）

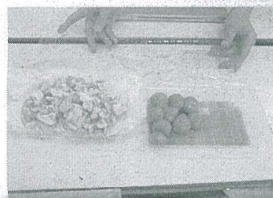
【オホーツク産メイプルシロップの特徴】

着色料、防腐剤不使用。クリーンビューティーな需要に応えやすいのでは
▽オホーツク産メイプルシロップ 採取樹木はイタヤカエデ。カラメルのような甘さ
▽びほろ産メイプルシロップ 採取樹木はカラコギカエデ。黒蜜のような甘さと粘度。

【ビジョン】

メイプルの風味をもう少し出せるように工夫する

目指せ!!フードマイスター



食香粧化学科
横尾 悠摩

廃棄もなか皮を活用
した新規スイーツ・
新規特製の開発につ
いて

【企画理由】

▽廃棄率の高いもなか皮の再利用▽もなか皮の特徴を生かせるような、既存菓子のアレンジ▽グルテンフリー、低アレルギーなお菓子を作れるか

【試作品1】

モナランタン フロランタンをベースに、もなか皮の特徴を引き立てるシンプルな米粉クッキー。加熱時間を極力控えて、もなか皮の香りを大切に

【試作品2】

モナこな団子 団子はモチモチの弾性と歯切れの良さのバランス。もなか皮の香りを豊かに。みたらはもなか皮の微粉を利用し、もったり絡みやすいタレに

【今後の展開】

▽味の微調整。もなかならではのザクザク感を出すには▽加工・成形難度の高さをどうするか▽素材の見直し。高コスト素材を代替できないか



食香粧化学科
中村 千春
岩村 友花

赤肉メロン、ハスカップ
の搾汁残渣を使った
スイーツの開発

【販売コンセプト】

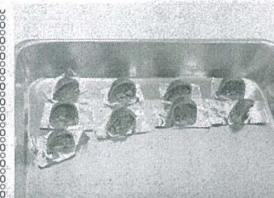
ハスカップのターゲット層は、甘酸っぱいスイーツが好き
な高校生や大学生。赤肉メロンは、甘党でスイーツ好きな高
校生や大学生

【製造工程】

- ①各パーツごとの調整
アイスクリーム 材料を混ぜてアイスクリームメーカーへ投入。
求肥 ざいりょうを混ぜて電子レンジで加熱後、取り出してよく混合。さらに電子レンジで加熱
カラメリゼ 加水した砂糖を鍋で加熱後、薄く広げて凝固
- ②食感の付加
アイスとカラメリゼを混合
- ③形の形成
求肥で包埋

【今後の課題】

▽残渣の最適な割合の検討
酸味、旨味を最大限出したが、入れすぎると色調の劣化。
加齢当時の食感と風味の改善



食香粧化学科
高野 双葉

ハスカップ残渣を利用
したボンボンショ
コラ

【活用する主原料と創作スイーツの内容】

▽ハスカップを搾汁した際に生じる残渣を微粒子化したベースト 酸味の強いハスカップを主役にしつつ、甘みとの二重構造にするために、チョコレートと組み合わせてボンボンショコラを作成

【主原料の栄養特性と付帯効果】

ハスカップの効能
▽アントシアニン 抗酸化作用により目の疲れに効果
▽鉄分 疲労回復
▽ビタミンE 血流改善

【ネーミング】

ノンノアール
▽ノンノ アイス語で「花」
▽ノアール フランス語で黒
チョコレートの黒と花モチーフの「黒い花」

【今後の課題】

▽原価単価のコストカット
▽チョコレートの型（サイズ）の検討