

Re:Peach

リ・ピーチ





食品ロス削減 & 地産地消

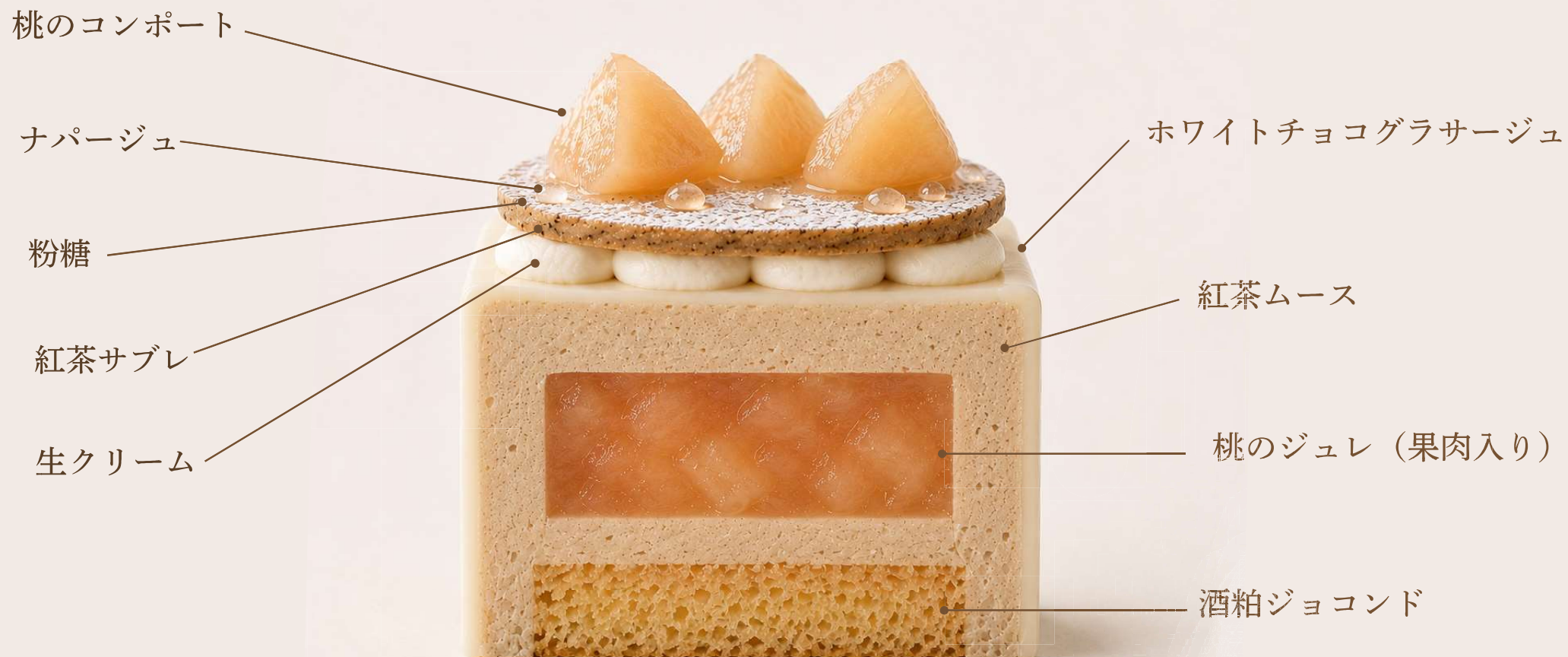
1. 桃の皮と種を一緒に煮詰め、香りを引き立てている
2. 「包近の桃」を使用している
3. ジョコンドに酒粕を使っている
4. 濾したあとの茶葉をサブレに利用している

お店での販売を想定...

- 大量生産だからこそ期待できる
食品ロス削減効果
- 地域食材の魅力発信



【構造】



材料(1)

《紅茶のジョCOND》（8枚分）

- アーモンドパウダー 20g
- 粉糖 18g
- 卵黄 20g
- 卵白 15g
- 酒粕 9g
- 薄力粉 19g
- 卵白 50g
- グラニュー糖 30g

《桃のピューレ》（8個分）

- 包近の桃（皮と種も）1個
- 水 50g
- グラニュー糖 85g
- レモン果汁 5g
- ルカンテン 5g
- グラニュー糖 10g（ルカンテン用）

材料(2)

《アールグレイムースババロア寄り》（8個分）

- 牛乳 200g
- 生クリーム 110g
- **アールグレイ茶葉** 15g
- 卵黄 60g
- グラニュー糖 50g
- ゼラチン 14g
- 生クリーム38% 150g
- ガトーフォルメ 150g



《紅茶サブレ》（8枚分）

- 溶かし有塩バター 15g
- 粉糖 23g
- 卵黄 10g
- 薄力粉 40g
- **抽出後の乾燥アールグレイ茶葉** 2g
- 脱脂粉乳 18g

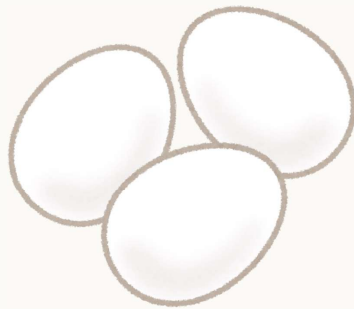
《ホワイトグラサージュ》（8個分）

- ホワイトチョコ 230g
- 生クリーム 140g
- 牛乳200g
- ゼラチン 12g

アレルギー物質



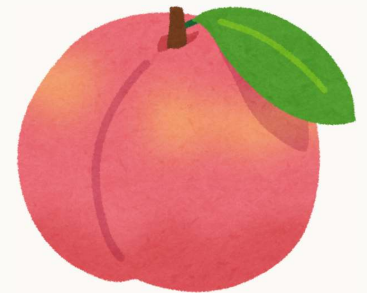
アーモンド



卵



牛乳



桃



ゼラチン



小麦

酒粕を使用した理由・・・

- ▶ 日本酒製造時に発生する酒粕の有効活用を目的として使用。
- ▶ ジョコンド生地に取り入れることで、食品ロス削減と地域資源の活用につなげた。
- ▶ 酒粕の豊かな風味としっとりした食感がケーキの魅力を高める。

製作中にこだわったポイント

実際出来た事

その1: どれだけロスを減らせるか考えて
計算しながらレシピを考えたこと。



無駄に材料が余るレシピではなく、
極力余りが出ないように試作を重ねるごとに
グラムを調節し、ロスを削減

その2: 使用する食材の普段捨てる部分を
どうしたら捨てずに活用できるか。



桃の皮と種を、果実と一緒に煮詰めることで
香り・風味付けをすることが出来た
食品ロス問題のある酒粕を生地に利用
アールグレイ茶葉の再利用

その3: 見た目も良くするにはどのような形、
デザインが良いか色々なパターンを
考えた。



下のムース部分が立方体、上のクッキーを
丸型にすることで可愛らしさが出た
色合いも統一させ、一体感を出すことに成功



Re:Peach（リ・ピーチ）の由来

『Re（再び）』と『Peach（桃）』を
組み合わせた名前です。

桃の皮や種、使用後のアールグレイ茶葉、酒粕などを
再利用していることから
「Re」と主役の「Peach」を
掛け合わせて名付けました。

←実際の完成写真

原価・販売価格

Re:Peach ～紅茶薫る桃のムース～

原価（1個）

220 円

原価率30%



販売価格（1個）

730 円