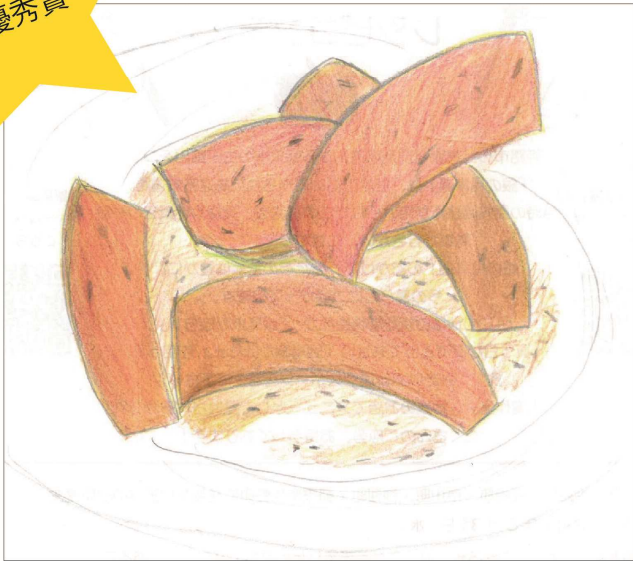




『銀馬車かぼちゃねっとりーゼ』



市川町立市川中学校 3年 川崎 愛莉さん

中華ポテト・大学芋のイメージで考えました。  
 さつまいもとかぼちゃは、ほっくりしたところが似ているので  
 絶対に美味しいと思い作ってみることに。  
 外はカリッとしていて中はほくっとしているけど、銀馬車かぼちゃは  
 ねっとりしているイメージでキャラメリゼとねっとりをかけあわせました。



『銀馬車パンプキン・ポンプキン』



兵庫県立香寺高等学校 食物部の皆さん

福崎町特産のもち麦粉を使用して、かぼちゃを生かしたケーキになります。小麦粉だけのケーキよりももちっとしていてふわっとしていてネーミングの通りかわいい感じの仕上がりになりました。  
 銀の馬車道をイメージして、香寺高校 × 福崎町のもち麦粉 × 銀馬車かぼちゃをコラボしてみました。



優秀賞

『銀馬車かぼちゃ満喫パフェ』



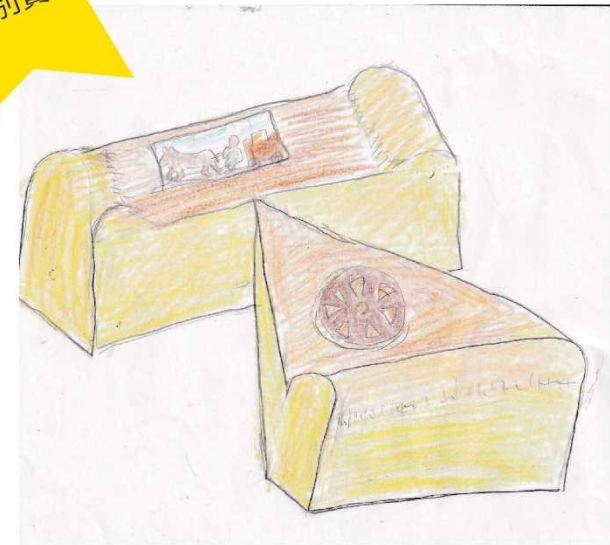
姫路市立大津中学校 2年 森 圭史さん

最後まで飽きずに食べられるように、たくさんの層にしました。  
 また、甘い味ばかりでうんざりしないように、ドライかぼちゃ・かぼちゃ甘辛煮・あずき煮には塩味をきかせます。  
 銀の馬車道のイメージキャラクターのハヤブのかぼちゃクッキーも添えます。



特別賞

『銀馬車パンプキンケーキ』



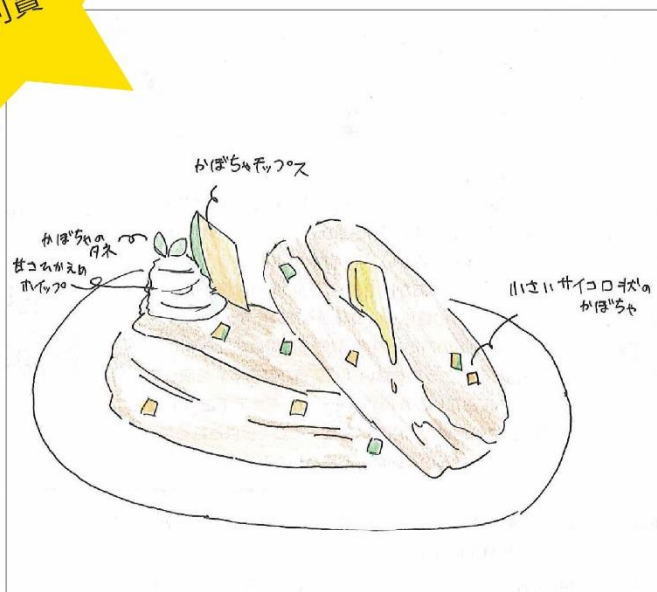
姫路市立船津小学校 5年 小林 優月さん

銀の馬車道のロゴの形でケーキを作ってみました。  
 三角の部分のケーキの上には、馬車のタイヤを表す形の「チョコスピン」というおかしをのせました。ケーキのスポンジは、銀馬車かぼちゃをねりこんで焼きました。



『銀馬車かぼちゃのふわごろパンケーキ』

特別賞



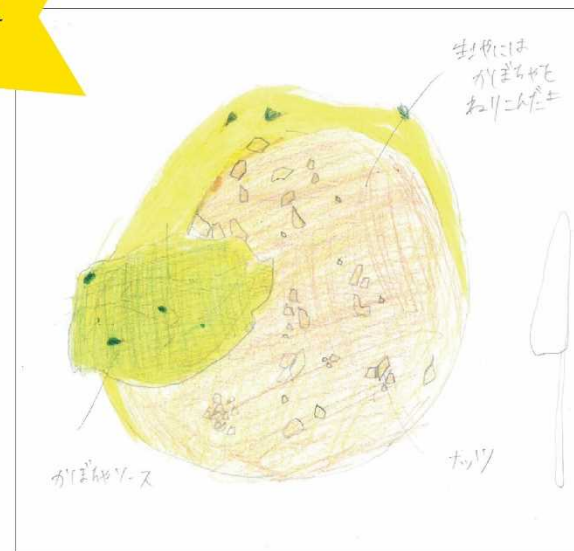
兵庫県立神崎高等学校 3年 田中 虹羽さん

ふわふわのパンケーキに、ごろっとしたかぼちゃを入れてみました。  
パリパリのかぼちゃチップスで食感にアクセントをつけました。



『ざく！ふわ！銀馬車かぼちゃのパンケーキ』

特別賞



姫路市立朝日中学校 1年 竹村 梨那さん

ホットケーキミックスを使わずに作ってみました。  
ベーキングパウダーがあれば小麦粉でも同量でできることを工夫しました。  
パンケーキはふわっとしているものが好きですが、ナッツを砕いて一緒に食べることで食感がおもしろくなります。