



20章 レシピ開発の極意

お菓子作りを仕事にする
スイーツビジネススクール

Marimo Cafe

この動画で学べること

レシピ開発の極意

- 01 レシピ開発とは
- 02 レシピ開発の5ステップ
- 03 必要な知識と勉強方法
- 04 レシピ開発Q&A

20-1 レシピ開発とは

レシピ開発とは

- 💡 オリジナルレシピを考えること
- 💡 開発目的が明確にある

POINT

- ◎ こんなお菓子が必要→だから、考える
- × レシピを作りたい→だから、考える



レシピ開発とは

💡 目的が明確な例

一般的なレシピ本より
甘さ控えめの
お菓子が食べたい

彼氏と2人で食べ切れる量の
誕生日ケーキを作りたい

小麦粉アレルギーの子どもに
米粉で作ってあげたい



20-2 レシピ開発の5ステップ

レシピ開発の5ステップ

- 1 目的を明確にする
- 2 メニューを決める
- 3 理想の味を決める
- 4 味を分析し、近いレシピで試作する
- 5 配合を調整する



事例を元に詳しく見てみましょう！>>>

レシピ開発の5ステップ

STEP1

目的を明確にする

- ① クッキー缶に複数入れるクッキーのうち、メイン
- ② インパクトがある
- ③ 缶の特徴になる
- ④ 一番人気になりそう
- ⑤ 再現性が高い（初心者でも作れる）
- ⑥ 特別な材料・道具が不要



レシピ開発の5ステップ

STEP2 メニューを決める

1で挙げた条件を満たすクッキーの候補を出していく

売れている商品をリアルで見る

.....
お店・デパ地下



WEBでも見る

.....
お店の投稿・一般の人のレポ
インスタ・Pinterest・google検索



共通するのは何か？を探る
大きいこと、形が可愛いこと...など

その中から決める



ガレット・ブルトンヌ

レシピ開発の5ステップ

STEP3

理想の味を決める

こんな味のガレット・ブルトンヌにしたい“理想”を決める



A店：バターを感じ・キャラメル感が◎
塩気は中くらい
B店：空気が含まれザックザク。塩気強い。バニラの変な香り
C店：バターよりラム酒の香りが強い。
塩はほんのり。サイズ大きい

- ◎ 複数食べて比べてみる / 過去に食べた経験でも良い
- ◎ 見た目やフレーバーは、ネットの画像検索でも良い
- ◎ 違いを見つける（仕上げ・厚さ・軽さ・ラムの香り）
- ◎ 自分の好みを見つける

レシピ開発の5ステップ

STEP4

味を分析し、近いレシピで試作する

味の分析とは...

- ④ 風味（バター、粉、ラム酒）
- ④ 味・塩味
- ④ 硬さ
- ④ 大きさ etc

近いレシピとは...

- ④ 過去に習ったもの
- ④ レシピ本
- ④ ネットのレシピ



レシピ開発の5ステップ

STEP5

配合を調整する

理想の味になるまで配合を調整する

- ① 製菓理論を元に材料を増減
- ② 焼成温度・時間・サイズも調整
- ③ A、B、Cと順に番号をつけ作る
- ④ 数個できれば良いので最小量で
- ⑤ 焼成日、翌日、1週間後など試食
- ⑥ 理想に近いものを採用



レシピ開発の5ステップ

Tips どうやって記録するか

スプレッドシートがオススメ

- ✔ 数式を入れて計算できる
- ✔ PC/スマホどこからでも見れる
- ✔ 外出先でも見れる
- ✔ 写真も一緒に保存できる
- ✔ 過去データも探しやすい

レシキ開発201904 ☆ 📄 🔄

ファイル 編集 表示 挿入 表示形式 データ ツール 拡張機能 ヘルプ ユーザー補助機能

100% | ¥ % .0 .00 123 | Arial | - 10 + | B I A

	A	K	L	M	N	O	P
1							
2			F	G	しよっぱい	H	
3	バター	35	50	35	50	35	
4	粉糖	28	45	31.5	45	31.5	
5	卵黄	5.6	10	7	10	7	
6	卵黄						
7	塩	0.7		0.7	1.2	0.84	
8	薄力粉	49	65	45.5	50	35	
9	強力粉						
10	アーモンドプードル		10	7	15	10.5	
11	BP	フープロ	粉っぽい				
12		天板2枚					
13		生地温度13度	★砂糖が多いと空洞になる？のかな？				空洞
14	天板2枚重ねで180度1	155度30分/35分焼き	★AかCをフープロで作ってみる？				ガリガリする
15	アルミカップ3枚重ね	だいぶカリッと	一晩置くと固い...ので、この配合でクレメだと少し柔らかくなる				砂糖多いのか
16	焼き上がりを抑えて平	表面ざらつき	170/10 → 150/20 焼きすぎちょい苦い、甘さ控えめ				もっと歯切れ
17		凹みあり	粉糖はゴムベラで空気入れないように				
18		一晩置くと固い					
19			↓砂糖多い生地の場合				
20			生地温度上げてから低温で焼くと空洞になる				
21			低いまま焼く場合180/10 150/17でも生焼けで時間調整が難しい				
22			生地温度戻してから焼きたい！				
23			砂糖減らそう				

20-3 必要な知識と勉強方法

分析と試作の際に必要な知識はどこで得れば良いのでしょうか？



1 製菓理論が元になる

本を読む

学校、教室などプロから習う

2 慣れてくると感覚でできるようになる

必要な知識と勉強方法



参考文献

製菓理論

- ④ 新版 お菓子「こつ」の科学: お菓子作りの「なぜ?」に答える (柴田書店)
- ④ 科学でわかるお菓子の「なぜ?」—基本の生地と材料のQ&A231 (柴田書店)
- ④ 製菓衛生師教本 (全国製菓衛生師養成施設協会) (学研プラス)

素材の組み合わせ

- ④ フレーバー・マトリックス 風味の組み合わせから特別なひと皿を作る技法と科学 (SBクリエイティブ)
- ④ 風味の事典 (楽工社)

必要な知識と勉強方法

レシピをどんどん生み出せるようになるには
どうしたら良いのでしょうか？



事業を始める前から

「商品モニター」や「レシピコンテスト」に応募して経験を積む

お題に沿って考える力がつく

素材を活かすレシピを作る力がつく

賞を取るレシピがわかる

20-4 レシピ開発Q&A

無料公開レシピvs 有料公開レシピ の考え方

無料でSNSに公開するレシピと、
有料のレシピの差は何でしょうか？



無料

信頼UP目的
期待値のずれをなくす目的

有料

利益目的
レシピ **+α** で価値を出す



+α

- ☑ 直接習える
- ☑ 動画が見れる
- ☑ 何度でも質問できる
- ☑ 商用利用できる

誰かのレシピに似てしまう

自分で考えたレシピと、
似たようなレシピを見つけてしまいました...



💡 作曲と同じで、何かには似てしまう

レシピには著作権がないので仕方ない

逆に真似されたと感じることもある

配合だけでない、あなたらしさを考えよう

失敗したお菓子はどうしたら良いのでしょうか？



💡 「ごめんなさい」と言って捨てる

- ① 全部食べると健康に害が及ぶため
- ② 企業の開発部では飲み込まないこともある
- ③ レシピを考えるのが仕事、と割り切る
- ④ 最小量で試作を行う
- ⑤ 経験を積み、成功確率を上げる

レシピ開発で大変なこと

レシピ開発で大変なことは何ですか？



材料が手に入らない

- ④ シーズン前に試作をすることが多いため
- ④ 果物やクリスマス季節商品などが売ってない
- ④ 高値で取り寄せることも...
- ④ シーズンものとサイズが違うことも...
- ④ 本番は再試作で微調整することも...

レシピ開発あるある

レシピ開発のあるある話が聞きたいです！



- ① 味と見た目のバランスがなかなか合わない
- ② 特定の材料・道具をどこまで許すか難しい
- ③ 同じものを食べ過ぎて、味がわからなくなる
- ④ 同じものを食べ過ぎて、もう食べたくなくなる
- ⑤ 失敗から成功につながる（思ってもなかった配合）
- ⑥ AとBとCの差は、自分にしかわからない
- ⑦ 結局、一番最初に作ったものが美味しいことも



✓ レシピを作る際は、目的を明確にする

✓ レシピ開発の5ステップ

1 目的を明確にする

2 メニューを決める

3 理想の味を決める

4 味を分析し、近いレシピで試作する

5 配合を調整する

✓ 必要な知識と勉強方法：製菓理論を学ぶ



HOMEWORK

WORK
01

製菓理論を学べる本を購入しよう

WORK
02

商品モニターやレシピコンテストには
どのようなものがあるか、調べてみよう

WORK
03

参加できそうなものがあれば、応募してみよう