

北海道三笠高等学校製菓部 × 日糧製パン（株） 共同開発 クリスマスケーキ発売のお知らせ

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）が製造しているクリスマスケーキは、北海道全域のスーパー・コンビニエンス・一般小売店等で、毎年ご好評をいただいております。

本年のおすすめ商品、北海道三笠高等学校（所在地：北海道三笠市、校長：佐々木淑子）の生徒たちと共同開発したクリスマスケーキを下記内容にて発売いたします。

記

■ 開発経緯

・北海道三笠高等学校の取組み

授業や行事・講演会を通じ、食事マナーや商品開発・接客販売、店舗経営の基本など多くの技術・知識を生徒達が習得しています。また、小中学校への食育教室や市民料理教室の開催、生産現場への見学・収穫体験など地域との繋がりを深めながら、技術の習得にとどまらない幅広い視野を持つ食のプロフェッショナルを育成しています。

・各種コンクールにおいて認められた実力

北海道三笠高等学校は、北海道内の公立高校では唯一「食物調理科」を擁しており、各種コンクールにおいても功績を残す等、実力のある今、注目の学校です。

・当社の方針

当社は「おいしく、北海道らしく。」の方針のもと、北海道での製造にこだわった商品づくりを通じ、北海道に貢献したいと考えています。同校部活動として活動する製菓部の生徒達との共同開発により、新たな感性を取り入れ、商品開発の幅を広げたいという思いで、2016年より取組を実施し「母の日」や「ハロウィン」の季節限定商品の共同開発も行っております。

当社は今後も、学校、企業、団体とこのような取組を推進して参ります。

■ 商品概要

1. 内容



トッピングのカットいちごは盛り付け例です。

「フレキウ」

グラサージュショコラとチョコムースの甘味に、いちごとキウイの2層のムースでほどよい酸味が加わった、バランスのよい美味しさが味わえるケーキです。

「フレキウ」って？

フランス語でいちご（フーズ fraise）の「フレ」と、キウイの「キウ」から生徒が名付けました。

希望小売価格 3,000 円（税抜）



グラサージュショコラ

チョコムース

キウイムース

イチゴムース

ココアスポンジ

- | | |
|----------|-------------------------------------|
| 2. 予約方法 | 各取り扱い店舗にてご予約いただけます（10月以降随時） |
| 3. お渡し期間 | 平成 29 年 12 月 15 日（金）～12 月 25 日（月） |
| 4. 販売地域 | 北海道全域と一部青森県を含むスーパー・コンビニエンスストア・一般小売店 |
| 5. 販売計画 | 3,000 個 |

以上

参考

北海道三笠高等学校 学校概要



学校長：佐々木 淑子
生徒数：118 名（平成 29 年 4 月現在）
平成 24 年 3 月、道立三笠高校は閉校し、同年 4 月、市立高校に配置転換され開校。道内の公立高校では唯一の食物調理科単置校。調理師コースと製菓コースに分かれ、食に特化したカリキュラムでスペシャリストを育成している。全道各地から生徒が集い、調理・製菓ともに、各種コンクールにおいて功績を残している。



製菓部の生徒たち



クリスマスケーキの開発に携わった生徒
（左から）佐藤修平さん、星野未羽さん、蜂屋尊基さん



期間限定「ハロウィン」商品も共同開発しました！

販売期間：平成 29 年 10 月 1 日（日）～ 10 月 31 日（火）

ハロウィン商品の開発に携わった生徒
（左から）田畑萌さん、坂田真菜実さん、飯田桃さん



（左から）内田啓太さん、鈴木保乃佳さん、村木宏寧さん



「かぼちんプリン」

北海道産かぼちゃ使用の自家製かぼちゃクリームでプリンベースとホイップを包み、モンブラン風に仕立てました。

希望小売価格 オープンプライス



「かぼちんとチーズの濃厚ミルフィーユ」

北海道産かぼちゃ使用の自家製かぼちゃクリームと、ラムレーズン入りチーズクリームを北海道産小麦使用のパイ生地ですاندしたミルフィーユです。

希望小売価格 オープンプライス