

「第 8 回貝印スイーツ甲子園」優勝校
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・コンビニエンス等で、毎年ご好評をいただいております。本年は新たな取組みとして、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

同校は、授業を通して食に特化した専門の技術と資格を取得することを目的としており、北海道各地域のお店・企業とのコラボ商品や、各地域で獲れた食材を活用した商品の開発等を行っています。結果としてその取組みが地域の活性化にも繋がっています。

・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、2015年に行われた「第8回貝印スイーツ甲子園」決勝大会では、優勝という快挙を達成しています。その他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。」北海道産原料の活用と企業連携で地域に貢献するという方針のもと、北海道での製造にこだわった商品づくりを通して、北海道に貢献したいと考えています。今回、同校 部活動として活動する製菓部の生徒達との取組みから、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、共同開発いたしました。

当社は、今後もこのような取組みを継続してまいります。

■ 商品概要

1. 内容



「シャルロット・オ・ポム」

ココアスポンジの上には、レモンムースとりんごと赤すぐりのムースを重ねました。外側はしっとりとした食感のココアシャルロット生地で巻き、上面には、「みかさワイン」で漬けた青森県産りんご使用のりんごプレザーブを華やかにトッピングしました。

希望小売価格 3,300 円（税抜）

※商品お届け時、リボンはついておりません。

- | | |
|----------|-------------------------------------|
| 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28年12月15日（木）～12月25日（日） |
| 4. 販売地域 | 北海道全域と一部青森県を含むコンビニエンスストア・スーパー・一般小売店 |
| 5. 販売計画 | 3,000 個 |

以上

《参考》

■ 「貝印スイーツ甲子園」とは

貝印株式会社が主催する、高校生パティシエ日本一を決定する大会。世界にひとつしかないオリジナルスイーツを創作し、お互いの技術や想像力を競い合います。将来のパティシエ育成や製菓分野への進学・就職などの機会を創出することを目的として2008年より開催。2016年は439チームもの参加がありました。地方予選大会および、決勝大会には日本を代表するトップパティシエの方々が審査員として参加しています。

貝印スイーツ甲子園



■ 北海道三笠高等学校 学校概要



学校長：佐々木 淑子

生徒数：119名（平成28年8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



今回開発に携わった生徒