

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

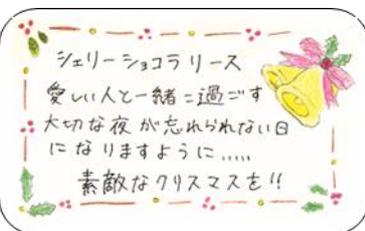
日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は、毎年ご好評をいただいております、北海道三笠高等学校（所在地：北海道三笠市、校長：松井牧子）製菓部の生徒たちと共同開発するクリスマスケーキにつきまして今年も発売いたします。

三笠市と北海道全体の活性化に貢献したいという思いと、若い人たちが夢をもってチャレンジすることに一緒に取り組み応援したいという思いから、2016年より共同開発を実施しており、今年で9期目の発売となります。

【商品概要】

シェリーショコラリース

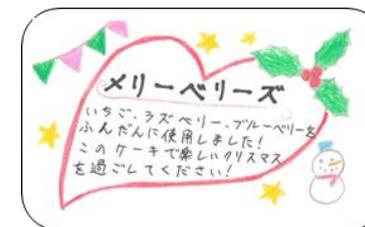
ずっしりと濃厚ながら甘さを控え、ラム酒を加えた、大人にもお勧めのチョコレートケーキです。（直径約12cm）



[左] 佐々木 菜摘さん
[右] 上窪 ころろさん

メリーベリーズ

3種のベリーを使用し、相性の良いチーズムースがより酸味を引き立てた味わいをお楽しみいただけるケーキです。（直径約12cm）



[左] 福田 叶夢さん
[右] 門別 優芽香さん



北海道三笠高等学校

道内で唯一の食物調理科単科の公立高校。専門的なカリキュラムで、食のスペシャリスト育成を目指しています。各種コンクールで多数の実績を残しているほか、地域や企業との連携にも力を入れています。2018年7月にオープンした高校生レストラン「MIKASA COOKING ESSOR（エソール）」は、生徒が提供する食事やスイーツが楽しめる施設として人気です。



ご予約方法／お取り扱い店舗にてご予約いただけます。

お渡し期間／2024年12月15日（日）～12月25日（水）

販売地域／北海道全域と青森県及び一部東北エリアのスーパー・一般小売店等

「試食イベント」のお知らせ

開発に携わった生徒さんによる試食会を行います！

- ① 11月30日（土） 10：00～コープさっぽろ岩見沢東店 14：00～コープさっぽろ岩見沢南店
- ② 12月1日（日） 10：00～Aコープ三笠店 14：00～イオン三笠店