

北海道真狩高等学校野菜製菓コース×日糧製パン（株） 共同開発商品発売のお知らせ

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、北海道真狩高等学校（所在地：北海道虻田郡、校長：加藤和則）の野菜製菓コースの生徒たちと共同開発した商品を2025年4月1日（火）に発売いたします。

【真狩高等学校野菜製菓コースとは】

スイーツレシピの素材の中でも、多くの経験と工夫を必要とするのが野菜です。野菜製菓コースの生徒たちは自分自身で野菜を栽培して収穫することで、野菜を素材から理解し、レシピづくりの発想力を身に付けています。また、道の駅真狩フラワーセンター内にてスイーツ販売店「La mikka（ラミッカ）」を定期的に出店し、生徒たちが店頭で販売会を実施しています。

【商品概要】

北海道産の素材を贅沢に使用したロングライフの洋菓子です。パッケージには真狩高校スイーツ販売店「La mikka」のロゴを付けております。



道産小麦のかぼちゃマドレーヌ



道産小麦のきなこフィナンシェ



道産小麦の抹茶小豆パウンドケーキ

◇道産小麦のかぼちゃマドレーヌ

北海道産小麦を使用した生地に北海道産かぼちゃ餡を混ぜ込んでしっとり焼き上げました。
かぼちゃのやさしい甘みを感じられるマドレーヌです。

◇道産小麦のきなこフィナンシェ

北海道産小麦と北海道産大豆から作られた香ばしい二度焙煎きな粉を使用した生地を焼き上げた、風味豊かなフィナンシェです。

◇道産小麦の抹茶小豆パウンドケーキ

北海道産小麦と宇治抹茶パウダーを使用した生地の中に北海道産小豆の甘納豆を入れて焼き上げました。
抹茶の香りとしっとり食感をお楽しみいただけるパウンドケーキです。

【商品情報】

発売日／2025年4月1日（火）

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・コンビニエンスストア・一般小売店等

以上