

ナイス ヒ nice さん 見つけちゃいました!



今月のいいね

町内のセイコーマート店舗で
1日限定販売!!



1月下旬
限定販売



(株)セコマ
企画本部 販売企画部
次長 三浦公裕さん



カラメルソースでなく、しょうゆを使ったソースを使うという発想は大人にはない発想で、審査員のパティシエたちも驚きでした。

次年度の参加も楽しみにしています! コロナで難しい時期が続いた分、パティシエロワイヤルを通じてたくさんの思い出を作って、将来の活躍につなげてください!

【コンテストの概要】

道内の高校生に菓子作りのアイデア・技術を発表する場を提供し、将来の北海道の菓子業界を担う人材の発掘、産業の育成・発展を図ることを目的としたスイーツコンテスト。

(主催) (株)セコマ、HBC 北海道放送、三笠市教育委員会

(後援) 北海道、北海道教育委員会

(特別協賛) JA グループ北海道

(応募総数) 応募 13 校 31 チーム 36 作品 うち 10 作品が入賞

セコマ会長さんも
"おいしい"って
絶賛でした!

これは、とっても
おいしいでやす☆

きな粉クリームと
かぼちゃケーキの
コーンプリン



あいな ことね
静内農業高等学校食品科学科 佐藤愛菜さん(2年) 竹内琴音さん(2年)

7月に開催された「ハイスクールパティシエロワイヤル2021」で、お二人が考案・開発した「きな粉クリームとかぼちゃケーキのコーンプリン」が入賞し、町内のセイコーマート店舗で1月下旬に1日限定で販売されます。

■開発のきっかけなど

5月ころ、食品科学科の千代先生からパティシエコンテストを紹介され「楽しそう応募してみよっか」と盛り上がり、周りの先生や友だちにアドバイスをもらいながら「これはいける」と思える試作品ができたことがきっかけです。

製品開発では、厚生労働省が推奨する一日当たりの野菜の摂取量350g¹に対して、道内男性・女性ともに70g²ほど不足していることを知り「野菜不足の人にもおいしく道内野菜を摂取してもらえるスイーツ」をテーマに「食の王国北海道」を表現できないかと考案しました。そこで、かぼちゃ、とうきび、大豆、小豆、乳製品など、北海道が生産量第一位を誇る食材を使い、札幌大通りの名物「焼きとうきび」をイメージして、カラメルソースではなく、しょうゆソースをベースとした焼きとうきびならではの香ばしさを表現することにしました。

お菓子を作ることも食べることも大好きなので、楽しんで挑戦することができました。

■今後について

きちんとしたスイーツを自分たちだけで考えて作ることが初めての経験だったのでとても楽しかったです。今回は5位だったので、来年こそ最優秀賞を目指し、とうきびを使ってリベンジしたいです。他のコンテストにも積極的に参加していきたいです。

■食品科学科の皆さんによる主な生産物

※食品科学科には、全校生徒 128 人のうち 65 人が在籍しています。



ミニトマトジュース
同校で栽培のミニトマト (キャロル10) を100%使用。
1本 (300ml) 各 200円



なんばん黒みそ
みその原料である大豆は同校で生産し加工。
1瓶 (90g) 140円



アイスクリーム
バニラ、チョコ (2種類)、抹茶、さくらの5種類。
1個 (100ml) 各 150円



ミルクコーヒー、ドリンクヨーグルト
同校で搾乳した生乳100%で製造。ドリンクヨーグルトはプレーン・ミックスベリーなど4種類。
1本 (150~200ml) 100円~150円

12月に体育館で食品加工品と鉢花を販売するウインターフェアを開催する予定です!

この他にもたれ類などの農産加工品、ソーセージなどの肉加工品の製造も行っています /