

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・一般小売店等で、毎年ご好評をいただいております。今年のおすすめ製品の一つとして、北海道三笠高等学校（所在地：北海道三笠市、校長：遠藤直樹）の生徒たちと共同開発したクリスマスケーキ「ミニョンノエル」を発売いたします。

部活動として活動する製菓部の生徒たちとの共同開発により、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ます。「ハロウィン」等の季節限定製品の共同開発も行っております。

当社は今後も、「おいしく、北海道らしく。」をコンセプトに、北海道にこだわった製品づくりを通し、北海道活性化への貢献と、若い人たちの活躍を応援いたします。

【製品概要】



※トッピングのカットいちごは盛り付け例です。

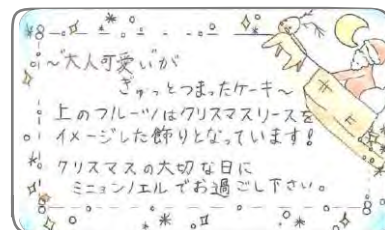
『ミニョンノエル』

鮮やかなフランボワーズのナパージュの上に3種のベリーをトッピングし可愛らしく仕上げました。
なめらかな3層のムースにサクサク食感のシュクレ生地がアクセントを加えています。

希望小売価格 3,500円（税抜）



ミニョンノエルは
“可愛いクリスマス
ケーキ”という意味。



北海道三笠高等学校

北海道内の公立高校では唯一「食物調理科」を擁し、食に特化したカリキュラムで食のスペシャリストを育成しています。今年7月にオープンした高校生レストラン「MIKASA COOKING ESSOR（エッソール）」では、生徒が提供する食事やスイーツが楽しめる施設として、今注目されています。



製菓部の生徒たち



開発に携わった生徒さん
(左から) 中村梨花花さん、佐々木亜依香さん、西村香乃さん

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）
お渡し期間	2018年12月15日（土）～12月25日（火）
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 等
販売計画	2,000個

「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 12月2日（日）10:00～Aコープ三笠店 13:00～イオン三笠店 15:00～イオン岩見沢店
- ② 12月8日（土）11:00～コープさっぽろルーシー店 15:00～コープさっぽろ岩見沢東店

お問合せ先 商品開発部 担当 藤井、西脇 011-851-8488