

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、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商品につつまして今年も発売いたします。

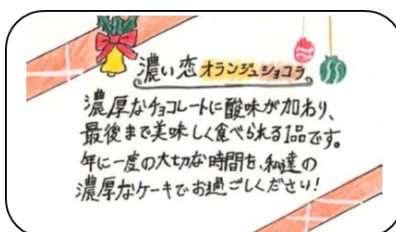
地域の未来を担う高校生の夢や挑戦を応援し、三笠市をはじめ北海道の活性化に貢献したいという思いから、2016年よりスタートしたこの取り組みは、今年で10期目を迎えます。

今回は、ドイツの伝統的なクリスマス菓子「シュトーレン」もラインアップに加え、生徒たちの発想とこだわりが詰まった“特別なクリスマス”をお届けします。

【商品概要】

濃い恋オランジュショコラ

贅沢なチョコケーキに、酸味を効かせたオレンジジュレがアクセント。濃厚ながらも、最後の一口まで飽きずに美味しく召し上がれます。（直径約12cm）



左：田村 楓菜さん
右：刈田 清蓮さん

ティーベリーサンタ

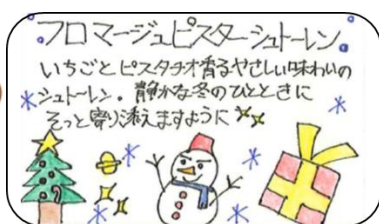
ベリーの爽やかな酸味に、ピスタチオ、紅茶、マスカルポーネが重なり合う、上品で奥深い味わい。一口で本格的な美味しさをお楽しみいただけます。（直径約12cm）



左：畑山 優介さん
右：今関 風子さん

フロマージュピスターシュトーレン

まろやかなクリームチーズを練り込んだ生地、酸味のある顆粒いちごを加え、ホワイトチョコの甘くやさしい口溶けと、ピスタチオの食感がアクセントになっています。（幅約8.5cm×横約16cm）



左上：福田 叶夢さん
左下：城守 喜湖さん
右上：菅田 蘭之助さん
右下：村田 永太さん



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。



「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！

日程	時間	お店	内容
11月29日（土）	10：00～	コープさっぽろ岩見沢東店	クリスマスケーキ試食会
	14：00～	イオンスーパーセンター三笠店	クリスマスケーキ、シュトーレンの試食会及び、シュトーレンの店頭販売
11月30日（日）	10：00～	岩見沢農協Aコープ三笠店	クリスマスケーキ試食会
	14：00～	コープさっぽろ岩見沢南店	
12月14日（日）	10：00～	ビッグハウス岩見沢店	クリスマスケーキ、シュトーレンの試食会及び、シュトーレンの店頭販売
	14：00～	スーパーアークス野幌店	

【商品のお求めについて】

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／2025年12月15日（月）～12月25日（木）

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

以上