

「インスタ映え」や「スイーツ男子」などをテーマにしたケーキが登場！ 山手調理製菓専門学校の学生考案のスイーツを販売

～ 学生自ら店頭販売も！オリジナルケーキと焼き菓子を展開 ～

小田急百貨店新宿店本館地下2階食品売場〈シーズンスイーツ〉では、1月19日（水）～25日（火）の期間、山手調理製菓専門学校（渋谷区）の学生が考案したスイーツを販売します。今回で5回目となるこの産学連携イベントでは、「インスタ映え」や「スイーツ男子」など8つのテーマに合わせたオリジナルケーキが登場。将来パティシエを目指す学生達の若い感性あふれるスイーツと、学生自ら店頭販売する様子に注目です。



▲店頭で学生が自らオリジナルケーキを販売（昨年の様子）

■3ヶ月にわたり制作！8つのテーマに合わせたオリジナルケーキが完成

製菓総合本科の2年生約50名が参加し、昨年の10月からケーキの制作をスタート。今回は“パーソナルスタイル”をお題に、「インスタ映え」「スイーツ男子」「アスリート」「働くお父さん」「キャリアウーマン」「子育てお母さん」「幼児向け」「シニア向け」の8つのテーマから学生自らがテーマを選び、試行錯誤しながらケーキを考案。

昨年の11月下旬に校内で選考会が行われ、8種類のケーキが選ばれました。



▲テーマに合わせケーキを考案



▲選考会にて試作品を制作



▲先生からの指導も

■オリジナルケーキや焼き菓子を学生自ら販売！

8種のオリジナルケーキのほか、クッキーやマドレーヌなどの焼き菓子を販売します。1年生を中心に学生自ら店頭販売する姿にも注目です。

●【テーマ：インスタ映え】苺のドームショートケーキ 400円
一目で可愛いと思うような見た目にこだわり、味は万人に好まれるショートケーキをイメージした構成にしました。

●【テーマ：キャリアウーマン】ピスタチオムース 400円
ピスタチオムースの中にチョコクリームとラズベリーソースを忍ばせました。洗練された見た目にこだわりつつ、女性らしさも追求しました。



●【テーマ：子育てお母さん】フランボワーズと紅茶のガトー 400円

ラズベリームースを、焼き上げた紅茶のアーモンドクリームの上に乗せました。ほっと一息つきたい時のケーキをイメージし、気分が明るくなるよう華やかな見た目にこだわっています。

●【テーマ：スイーツ男子】ライチとヨーグルトのムース 400円

男性でもさっぱり食べられるような構成にし、ライチムースとマンゴームースを層にして重ね、味のまとめ役として上にアプリコットのグロッサージュをかけました。見た目は断面の美しさがポイントです。

●【テーマ：アスリート】りんごのティラミス 400円

アスリート向けに低糖質で構成しました。スポンジ生地にはプロテインを使用しています。

●【テーマ：働くお父さん】キャラメルナッツタルト 400円

甘い物が苦手な方でも食べられるようなケーキを制作しました。塩味の効いた塩キャラメルにナッツを合わせたほろ苦く香ばしい一品です。

●【テーマ：幼児向け】ミルクとチョコレートのムース 400円

3大アレルギーの卵と小麦を使用せずに制作。ミルクムースとチョコムースを2層にし、なかにバナナを忍ばせました。

●【テーマ：シニア向け】ほうじ茶プリン 400円

静岡県島田市『カネイー言製茶株式会社』のほうじ茶を使用し、サラリと召し上がれるように仕上げました。

<開催概要>

名称：山手調理製菓専門学校の学生考案のスイーツを期間限定販売

期間：1月19日(水)～25日(火) 10時～20時30分

場所：小田急百貨店新宿店本館地下2階食料品売場〈シーズンスイーツ〉

所在地：東京都新宿区西新宿1-1-3

アクセス：新宿駅西口すぐ

T E L：0570-025-888 (ナビダイヤル)

U R L：<https://www.odakyu-dept.co.jp/>