まごカフェin三重テラス

3月25日(火) 10時30分~ 14時30分~

スイーツの商品企画発表 &試食会開催!

スイーツを学ぶ元気な高校生が、三重の食材を使ったスイーツを提案します!

御浜町「かきうち農園さんの柑橘類」



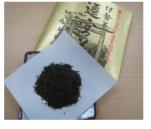
多気町「川原製茶さんのお茶」

相可高校食物調理科製菓コース





でこぽん せとか 文旦 温州ミカンほか



「川原製茶」提供

東京日本橋「三重テラス」において、三重県立相可高等学校食物調理科製菓コースの生 徒たちが、三重県の生産者のご協力をいただき、三重県のおいしい食材を使っておいしい スイーツを提案!!

生徒によるプレゼンテーションのあと試食会を開催します。ぜひ、ご賞味いただき、ご 意見をお聞かせください!!

プログラム

【午前の部】

10:00 受付

10:30 商品企画のプレゼンテーション

11:00 試食会

11:40 アンケート記入 意見交換会

【午後の部】

14:00 受付

14:30 商品企画のプレゼンテーション

15:00 試食会

15:40 アンケート記入 意見交換会







*事前申し込みが必要です。メール、FAXまたはハガキに「郵便番号、住所、お名前、 電話番号、メールアドレス」をご記入のうえ、お申込みください(先着順)

> 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX 1F・2F FAX:03-5542-1034 E-mail:eigyo@pref.mie.jp TEL:03-5542-1035 【アクセス】東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前」駅直結 JR総武線快速「新日本橋」駅直結



県立相可高等

相可高校は、創立106年になる歴史と伝統のある高校であり、2010年宮川高校と統合し、新た な「相可高校」としてスタートしました。1学年、普通科4クラス、生産経済科1クラス、環境創 造科1クラス、食物調理科1クラスの4学科7クラスの中規模の総合高校です。目指す学校像を、 「生徒の夢をかなえ、地域と共に歩む学校」、キャッチフレーズを「大いなる夢、大いなる挑戦、 大いなる明日」とし、開かれた学校づくりを目指しています。



相可高校食物調理科では、調理師を目指す調理師コースとパティシエを目指す製菓コースの2コースがあり、地域における「食」のリーダ ーなどの「食のスペシャリスト」を目指して、「地産地消」や「食育」の視点をもった、地域の「食産業」を担う人材を育成しています。

調理師コース



製菓コース



研修施設「まごの店」 多気町五桂池ふるさと村

ふるさと村・多気町・相可高校が協力し合い、地産地消レストランとして、地域に明るくユニークで"元気な話題"を 提供し、学校では経験のできない実習の場として活用することを目的に「まごの店」は運営をはじめました。土日祝日 の営業で。運営は「調理クラブ」が行っています。また、土曜のみですが、製菓コースの授業で、「まごの店スイター ツ」として販売実習も行っています。





地域の食育ネットワーク



料理・製菓教室の開催



イベントでの食品・製造販売



商品開発(一例)



多気町・製麺会社と 「伊勢いも入りとろろ麺」



地元醸造会社と **特製醤油**」



近鉄特急しまかぜ開诵記念 牛肉三昧弁当」



製菓店と 「まごのみか子」



地域の農業法人と 「豆サブレ」



地元製菓店、生産経済科と 「伊勢いもモンブラン」

レシピの提案



5 herta



レシピ本出版



地元新聞に掲載



地域情報誌に掲載

教科書に掲載





開隆堂



数研出版

コンクールに挑戦



「2013高校生国際料理コンクール」 金メダル・総合1位



「シーフード料理コンクール2013」 水産庁長官賞



「2013和菓子甲子園」



「スイーツチャンピオン2013」