

# 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



「かきうち農園」提供  
でこぼん せとか  
文旦 温州ミカンほか



「川原製茶」提供  
伊勢茶

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



みなさまのご参加お待ちしております。  
三重県立相可高校食物調理科



\* 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

TEL:03-5542-1035

FAX:03-5542-1034

E-mail:eigyo@pref.mie.jp

【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

# おうか 三重県立相可高等学校

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。



## 食物調理科

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通記念「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



レシピ本出版



地元新聞に掲載



地域情報誌に掲載



東京書籍



開隆堂



数研出版

### 教科書に掲載

### 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」金賞



「スイーツチャンピオン2013」最優秀賞