

調理・製菓学科の学生が製作したオリジナルロールケーキが 吹田市旭通商店街で期間限定販売

<地域連携>

大阪成蹊短期大学（大阪市東淀川区/学長 紺野 昇）調理・製菓学科 製菓コースの学生が製作したロールケーキが、2022年8月23日（火）～25日（木）の3日間、吹田市旭通商店街にて販売されました。販売されたロールケーキは、昨年同コースで実施した「SR-1大阪成蹊ロールケーキコンテスト」（毎年1年次の秋学期に実施）において入賞した上位3作品で、コンテストの際に吹田市旭通商店街協同組合の方にも審査員として協力いただいたことがきっかけとなり、販売に至りました。

製作者である同コースの学生らが自分たちの手で店舗への納入から店頭販売の立ち会いまで行い、各日34本ずつ用意した商品のすべてが売り切れました。販売を終え、学生らは「思い入れのある作品が商品化され、多くの方に召し上がっていただけたことは大変嬉しく、自信に繋がる」「これからも色々な技術を身につけ、たくさんの方に喜んでいただける作品を作りたい」と語りました。

【販売商品について】

2021年度「大阪成蹊ロールケーキコンテスト（SR-1）」の上位入賞3作品



① シトロンロールケーキ
（山口咲帆さんの作品）



② チョコと胡桃のロールケーキ
（鈴木凜子さんの作品）



③ りんごのキャラメルロール
（小林未怜さんの作品）

【販売期間】

2022年8月23日（火）～8月25日（木）

【販売店舗】

・「さくらカフェ」（大阪府吹田市元町6-6 吹田市旭通商店街内）
・「カフェitocotoco...」（大阪府吹田市元町7-4 吹田市旭通商店街内）

【大阪成蹊ロールケーキコンテストについて】

レシピの開発を通して実践力を身につけることを目的に、製菓コースの1年次に行われるオリジナルケーキ（ロールケーキ）をレシピから作るコンテスト。学生一人ひとりがオリジナルのケーキを考案し、レシピ、味、見た目やコンセプトなどを学内外の審査員が厳正に審査します。

【大阪成蹊短期大学 調理・製菓学科 製菓コースについて】

食の領域において豊かな食生活を探求し、フードサービス業界で活躍できる「人間力」を備えた人材、製菓に関する幅広い知識と高い技術を持ち、製菓を通じて人に幸せを届けることのできるパティシエ等の製菓のプロフェッショナルを育成します。

【店頭での様子】



▲販売店舗（さくらカフェ）前にて



▲販売店舗（カフェitocotoco..）前にて

< 本件に関するお問い合わせ先 >

大阪成蹊学園 広報企画部 担当：草野・山内

TEL:06-6829-2606 FAX:06-6829-2747

Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp WEB: <https://osaka-seikei.jp/>