Cattleya NEWS

製菓学校の学生とコラボ！
スイーツ男子が考案！クリスマスケーキ
10月5日(水)店頭予約受付スタート
※WEB予約は10月8日(土)より
松坂屋上野店　1階　ほっぺタウン

松坂屋上野店では、学生たちに商品開発の実践を学んでもらいながら、学生ならではの柔軟な発想や創意工夫をクリスマスケーキに取り入れようと、地元・台東区の華調理製菓専門学校の学生と共同で商品を開発しました。学内でコンペを実施し、学生たちがクリスマスケーキのレシピを出品。アイディアの独創性や、学生ならではの発想という観点で厳選に審査し、62名の中から選ばれた2名の男子学生＝“スイーツ男子”がそれぞれ、洋菓子メーカーとコラボ。各メーカー指導のもと、さらなる改良を重ね、オリジナルのクリスマスケーキが完成しました！

◎店頭予約　１０月５日（水）～１２月１５日（木）１階ショップ＆６階クリスマスケーキ承りコーナー
◎ＷＥＢ予約　１０月８日（土）～１２月１３日（火）（http:// www.daimaru-matsuzakaya.jp/）

バナナの風味が楽しめる、フルーティーなクリスマスケーキ。
〈新宿高野〉フルーティークリスマス
～バナナキャラメル～
1台　径約15cm　5,400円《限定数60》
※お渡し日：12月22日(木)～25日(日)

華調理製菓学校
松浦剛士さん

×

新宿高野
パティシエール
岡本典子さん

大好きなバナナを使って、クリスマスには珍しいイエローを主体としたケーキにチャレンジしました。個性的なケーキに仕上がったと思います。

改良前

華調理製菓学校
松田拓弥さん

×

淺草シルクプリン
パティシエ
小嶋健吾さん

浅草・下町からイメージカラーとしてグリーンを連想しました。和素材の抹茶で、浅草を表現したクリスマスケーキを作りました。

抹茶のグリーンで表現したクリスマスケーキ。抹茶とミルクムース、フランボワーズムースとの組み合わせをご賞味ください。
〈淺草シルクプリン〉※12月14日(水)～25日(日)期間限定ショップ
テ・ヴェール　1台　径約15cm
4,800円　《限定数100》
※お渡し日：12月20日(火)～25日(日)

Matsuzakaya