

あべのハルカス近鉄本店 × 辻調理師専門学校 1月25日・26日「チョコパフェ博覧会」に学生が出店 学生考案のパフェ2種類を販売！

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校（大阪市、校長：辻芳樹）では、2025年1月17日（金）より、あべのハルカス近鉄本店で開催される「バレンタイン ショコラ コレクション 2025」の人気企画「チョコパフェ博覧会」に、1月25日（土）・26日（日）の2日間限定で出店し、学生考案のパフェ2種類を販売いたします。

「チョコパフェ博覧会」は今年で3回目を迎える人気企画で、今年は“花束”をテーマに、各ブランドから全12種類のチョコレートパフェが登場します。そのなかで、本校の製菓技術マネジメント学科2年生の学生も2種類のオリジナルパフェ考案に挑戦しました。学生有志18名が2チームに分かれて、放課後の限られた時間のなか約3ヶ月間試作を重ねました。自分たちのイメージと実際の出来上がりが異なったり、技術が追いつかないこともあり、何度も話し合い試行錯誤しながら、学生一同が納得できるパフェが完成しました。当日は学生たちがパフェを製作し、店頭で立って接客もさせていただきます。ぜひ学生考案のパフェをご賞味いただければと思います。



「バレンタイン ショコラ コレクション 2025」チョコパフェ博覧会

【期間】2025年1月17日（金）～1月28日（火）

辻調理師専門学校の出店は、1月25日（土）・26日（日）の2日間

【時間】午前の部／10:00～13:30 午後の部／14:30～18:00

【場所】あべのハルカス近鉄本店 ウイング館9階 催会場内

※「チョコパフェ博覧会」会場にて各日10:00より整理券配布（各日各商品先着100枚／午前・午後50枚ずつ）

■辻調理師専門学校 学生考案パフェ販売

2025年1月25日(土)、26日(日)2日間のみ出店 (各種1日100個限定販売)

午前の部/10:00~13:30 ※ラストオーダー13:00

午後の部/14:30~18:00 ※ラストオーダー17:30

Le petit jardin (ル プティ ジャルダン 小さなお庭) 1,900円(税込)

バラの形にしたりんごをトッピングするなど、華やかで可愛い庭園をイメージ。甘酸っぱいらズベリーアイスとクリーミーで口溶けのよいバニラアイスに、やさしい甘さを持つクリームがマッチした魅惑の一品です。



チームメンバー8名:

朴連朱、磯村凌司、宮市果奈、宇野竣、米田彩夏、宮井莉奈、
実川花妃、高田あんず

リーダー: 朴連朱のコメント

めっちゃ楽しそう!と思い、今回の企画に参加しました。「自分がお客様だったらどうやったら美味しいと思うか?」を一番に考えながら試作を重ね、完成することができました。学生が心を込めて作ったパフェを、大切な方と大切なひとときを過ごしながら楽しんでください!

mon cœur (モン クール 私の心) 1,900円(税込)

“7本の白いバラ”の花束をイメージしたパフェ。最後までおいしく食感を楽しみながら食べられるように、酸味と甘味のバランスを考え、甘すぎない大人の味わいのパフェに仕上げました。



チームメンバー10名:

宮崎友都、戸田遥菜、井ノ本瑠菜、水口光莉、松下依央理、
奥野心結、坂本ひびき、池田はるな、矢部優菜、佐藤琴美

リーダー: 宮崎友都のコメント

一からレシピを作り直したり、チームの意見をまとめたり大変なことも多かったのですが、とにかく一生懸命完成させました。パフェの名前が「モン クール(私の心)」なので、その気持ちが食べる方に届いたら嬉しいです。“7本の白いバラ”の花言葉にもご注目ください。