

～辻調理師専門学校と鳥取県若桜町の包括連携協定の取り組み～

若桜町の特産品「夏いちご」を使ったお菓子を期間限定販売

2017年9月19日(火)～9月22日(金)

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、鳥取県若桜町と2016年に包括連携協定を締結し、食による地域活性化の促進及びそのモデル化、食、農水産及び観光の人材育成に取り組んでいます。今回、その活動の一環として「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」「エコール 辻 大阪併設の洋菓子店)にて、若桜町の特産品「夏いちご」を使ったお菓子「ダクワーズ・オ・フリーズ」を9月19日(火)から9月22日(金)まで、期間限定で販売いたします。

一般的に、いちごは冬から春にかけて低温の状態の花を咲かせ、収穫されますが、若桜町の夏いちごは、標高900メートルの「氷ノ山」のゲレンデで夏のオフシーズンを利用して栽培されたもので、日照時間が長い環境下で、澄んだ空気、綺麗な水、高峰ならではの寒暖差から、酸味と香りの強さが特徴です。収穫後はすべての苗がプランターに移しかえられ、冬はウィンタースポーツを楽しむゲレンデに変わります。

<店舗責任者 川満出コメント>

「ダクワーズ・オ・フリーズ」はゲレンデー面にできたいちご畑のさわやかさをイメージして作りました。ミントをくわえたコンフィチュールを挟みこむことで、夏いちごの酸味や香りをさらに際立たせ、表面をいちご畑のように盛り付けています。またダクワーズ生地とクッキー生地を一緒に焼きこんでいるので、サクサクとした食感を楽しんでいただけます。

この機会にぜひ期間限定の「ダクワーズ・オ・フリーズ」をお楽しみください。

—販売内容—

- 【販売期間】 2017年9月19日(火)～9月22日(金)
【販売場所】 「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」
大阪市阿倍野区松崎町 3-16-3
(エコール 辻 大阪 1F) / 電話番号:06-6629-2120
【営業時間】 11:00～18:00
【限定商品】 「ダクワーズ・オ・フリーズ」
価格:大 2400円 / 小 400円
※いずれも税込価格です。
※数量限定のため、売り切れ次第終了いたします。
【公式サイト】<http://www.tsujicho.com/plt/>
【Facebook】<https://www.facebook.com/Patisserie.Labo.Tsuj/>

