

～辻調グループと和歌山県「和歌山食材テロワール事業」の共同プロジェクト～ 和歌山産フルーツを使ったスイーツ販売 第 2 弾！ 和歌山生産地訪問＆収穫体験も実施

辻製菓専門学校などを運営する「辻調グループ」(大阪市、校長:辻芳樹)は、和歌山県「和歌山食材テロワール事業」との共同プロジェクトとして、和歌山産のフルーツを使って学生が考案したスイーツを、1 月 22 日より「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」にて販売します。

2014 年からスタートした本プロジェクトでは、本校の学生が実際に和歌山の生産地を訪問することで、和歌山の土地や生産者、食材に対しての意識を深めることを目的としています。昨年 8 月には、辻調グループで製菓を学ぶ学生たちが和歌山のみかん生産者を訪問し、県内果樹生産者や和歌山で活躍するパティシエ、地元の有田中央高校の生徒らと交流しました。また 11 月には収穫体験も行いました。



9 月に実施したスイーツ販売に続いて、第 2 弾となる今回は、和歌山産にこだわった苺と有田みかんを使用したスイーツ、また厳選した和歌山の特産品を販売します。

※「和歌山食材テロワール事業」:和歌山県食材を、その土地ならではの生育環境(生育地の土壌、地理、地勢、気候、栽培方法)による特徴をワインになぞらえて和歌山食材テロワールと称し、和歌山ならではの食材のおいしさを発信している事業です。

※「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」:辻調グループ 辻製菓技術研究所の学生がお菓子の製造・販売を行う実習店舗です。

— 販売内容 —

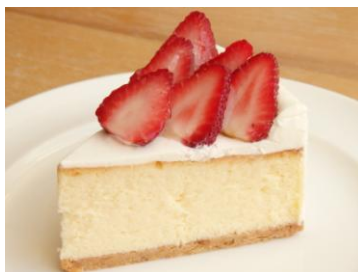
【販売日時】 2016 年 1 月 22 日(金) ～1 月 26 日(火)

【販売場所】 「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」

大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-6-1 キューズモール 3F / 電話番号:06-6556-7190

【営業時間】 12 時～18 時(ラストオーダー 17 時半) ※すべてのケーキが売り切れ次第、閉店します。

【販売商品】



シャルロット・みかん／ニューヨーク・チーズケーキ／ミルフィユ・ショコラ／みかんマカロン／梅マカロン／苺ミルクマカロンなど販売予定です。数量限定ですのでお早めにお求めください。

※写真は商品イメージです