森永乳業株式会社
名鉄小牧ホテル
修文学院高等学校

2025 年 7 月 2 日

産学連携プロジェクトにより新デザートが誕生

～地元高校生が「バリッチェ」ホテルデザートメニュー開発に本気チャレンジ～
50 名以上の高校生のアイデアから選抜されたメニュー2 品を
7 月 19 日（土）より名鉄小牧ホテルにて提供開始

森永乳業株式会社（東京都港区）、名鉄小牧ホテル（愛知県小牧市）、修文学院高等学校（愛知県一宮市）は、産学連携プロジェクトとして森永乳業の東海・北陸エリア先行販売中アイス「Variche（バリッチェ）」を使用した生徒考案による新デザートメニューを名鉄小牧ホテル1階カフェアザレアで 7 月 19 日（土）より販売開始いたします（9 月 30 日（火）までの期間限定販売予定）。

このたび、この取組みに関する発表会を 7 月 17 日（木）15 時 30 分から名鉄小牧ホテルにて行います。発表会では、最終選考会として 17 チーム 51 名の高校生が考えたメニューの中から選抜された 5 チームが新デザートの試作を行い、上位 2 品が選出されます。

＜試作の様子＞

＜新デザートメニュー開発に使用した Variche（バリッチェ）チョコ＆バニラについて＞

天面に広がるチョコをスプーンでバリッと割ってから食べる体験型カップアイスです。アイスの中にはいろいろな大きさのチョコが入っているので、最後までチョコを贅沢に堪能できます。

容量：110ml
希望小売価格：300 円（税抜）
発売エリア：東海・北陸エリア先行発売中

1. 本取組みの概要

本取組みは、名鉄小牧ホテル 35 周年記念事業の一環として新デザートメニューを開発することに始まり、地元の修文学院高等学校食物調理科に新デザートメニュー開発を依頼、森永乳業から開発用のアイスの提供を行うことで産学連携プロジェクトとしてスタートしました。

ホテルにいらしたお客様に新感覚のスイーツを楽しんでいただくとともに、地元の高校生に実際にホテルで提供されるメニューを考えてもらうことで、教育支援としての機能も果たしています。

森永乳業からは東海・北陸エリア先行発売中の、チョコを贅沢に味わえる体験型アイス**「Variche（バリッチェ）チョコ＆バニラ」**を提供し、新デザートメニュー開発の素材として使用いただきます。開発された新デザートメニューは名鉄小牧ホテルパティシエの監修のもとで実際にお客様に提供されます。

●将来調理師やパティシエを目指す 50 名以上の高校生が、17 チームに分かれて新デザートメニューを考えます。現役のホテルパティシエから直接アドバイスを受けることで、生徒はアイデアを形にし、より実践に役立てるための考え方を学びます。最終的に選ばれた 2 品は実際にホテルで商品化されるという体験をすることで、商品開発から販売までの一連のプロセスを経験できます。

●選ばれたメニュー2 品は、名鉄小牧ホテル 1 階カフェアザレアにて販売いたします。若い世代の感性と老舗ホテルパティシエの熟練の技術が融合した新感覚の味わいにご期待ください。

2. メニュー決定までのプロセス

◆2025 年 5 月 16 日　企画説明会

はじめに今回の企画の発案者である名鉄小牧ホテルから今回のプロジェクトやメニューに関する説明を行い、森永乳業の商品開発担当から**「Variche（バリッチェ）」**の特長や、メニュー開発への期待を生徒たちに伝えた後、全員で**「Variche（バリッチェ）チョコ＆バニラ」**を試食しました。

◆2025 年 5 月後半　メニュー開発開始

◆2025 年 6 月 16 日　一次選考会

　森永乳業、名鉄小牧ホテルの審査員が書類審査を行い、全 17 チームから最終選考会に進む 5 チームを選出いたしました。

〈審査基準〉見映え、楽しさ、Variche（**バリッチェ**）の魅力を引き立てるメニューになっているか、創意工夫、ホテルで販売することを想定できているか、商品化が可能か（調理行程）等

◆2025 年 7 月 1 日、7 月 11 日　名鉄小牧ホテルのパティシエによるアドバイスを実施

プロのパティシエからアドバイスをいただき、生徒たちのやる気もさらにアップしました。

◆2025 年 7 月 17 日　発表会（最終選考会）

プロジェクトの最後を飾る発表会。最終選考に残った 5 チームのうち、メニュー化の権利を手に入れるのは、果たしてどのチームでしょうか。

日時：　7/17（木）　16:00～17:00

場所：名鉄小牧ホテル 1 階　カフェアザレア　　愛知県小牧市中央 1-260

3. 主催者インタビュー

＜名鉄小牧ホテル＞

Q. 今回の取組みの経緯を教えてください。

A. 名鉄小牧ホテルが運営するホテルミュースタイル犬山エクスペリエンスでバリッチェコラボ宿泊プランの販売を実施したところ評判がよかったこともあり、名鉄小牧ホテル開業 35 周年の記念にバリッチェコラボメニューを販売したいと考え、過去に系列ホテルでおせち料理のコラボレーション実績のある修文学院高等学校に産学連携プロジェクトとして新デザートメニュー開発の相談をしたことが始まりです。

名鉄小牧ホテルは、地域文化の発展と向上に取り組んでおり、地元の高校である修文学院高等学校の食物調理科で、将来のシェフやパティシエを目指す生徒たちの育成を支援することは、地域貢献の一環として非常に意義深いと考えております。

＜森永乳業＞

Q. なぜこのような取組みをされたのでしょうか。

A. 「Variche（**バリッチェ**）」は今年3月に発売したばかりの商品ですが、これから先より多くのお客さまに食べて頂き、長く続くブランドとして育てていきたいと想いがあります。そのために、高校生の皆さんのフレッシュな感性やアイデアをお借りして、より多くの方に**バリッチェ**を楽しんで頂きたいと思い、名鉄小牧ホテル様、修文学院高等学校様とコラボをさせていただくことになりました。

バリッチェを使ったコラボメニューで、より多くの方に心躍るひとときをお届けできればと思っています。

＜修文学院高等学校＞

Q. 今回のプログラムで、学生たちに期待することを教えてください。

A. 今回のコラボは、日ごろ学んでいることをアウトプットできる大変よい機会ととらえています。自分たちで開発したメニューを目の前で食べてもらい、感想やフィードバックをいただくことで生徒のやる気がよりいっそうアップすることを期待しています。

また、将来食に携わる仕事に就く生徒が多い中で、オペレーションや時間配分まで考慮された仕事の現場を目の当たりにすることは、非常にいい経験になると思います。

以上