

2018年2月吉日
天王寺SC開発株式会社

天王寺ミオ × 大阪調理製菓専門学校 バレンタインコラボイベント開催!!

2月10日(土)～2月12日(月・祝)で開催決定
パティシエの卵たちが天王寺ミオのバレンタインを盛り上げます!

天王寺SC開発株式会社(本社:大阪市天王寺区悲田院町 代表取締役社長:大橋 幸之助)が運営するショッピングセンター「天王寺ミオ」は、大阪調理製菓専門学校との産学連携事業として、バレンタインコラボイベントを開催いたします。

天王寺ミオでは、2月14日(水)まで、「MIO Valentine」と題したプロモーションを展開しております。この「MIO Valentine」プロモーションでは、各ショップやレストラン、カフェよりオススメのギフトアイテムやメニューを紹介するほか、館内でのバレンタイン装飾を展開しています。

そして、今回のプロモーションにおける注目イベントとして、大阪調理製菓専門学校とのコラボイベントを開催いたします。このコラボイベントでは、全国トップレベルの実習量で技術を磨くパティシエの卵たちが、天王寺ミオのバレンタインを盛り上げるべく、【チョコレートオブジェのライブ製作】と【学生製作のオリジナルスイーツ販売】を行います。

【チョコレートオブジェのライブ製作】では、インスタ映えするフォトジェニックなチョコレートオブジェを3日間で製作していきます。

また、【学生製作のオリジナルスイーツ販売】では、ここでしか購入できない、バレンタインにピッタリなオリジナルスイーツを販売します。バレンタインに欠かせないチョコレートでは、フランス産の「ヴァローナ」を使用した10種類のチョコを販売いたします。また、チョコ以外にもプチギフトに最適なマカロンやパウンドケーキ、恋人と楽しめるニューヨークチーズケーキやガトーショコラ等をご用意いたします。

イベント詳細について、別紙資料にてご確認ください。

天王寺ミオは今まで以上に地域の皆様に愛されるショッピングセンターを目指すとともに、より多くのお客様に一層ご満足いただけるショッピングセンターとして、魅力ある天王寺駅周辺エリアのまちづくり、活性化に貢献できるよう努めてまいります。

【お問い合わせ】

天王寺SC開発株式会社 販促担当 鶴原 横山(太) TEL: 06 (6770) 1410

■ イベント詳細

1. チョコレートオブジェのライブ製作

大阪調理製菓専門学校で学ぶパティシエの卵が、ミオオリジナルのチョコレートオブジェを製作します。2/10～2/12の3日間で製作を行い、完成後にはミオ館内での展示を行います。見た目にも華やかな、バレンタイン特製チョコレートオブジェをお楽しみ下さい。インスタ映えも間違い無し！

- 実施日 平成30年2月10日(土)～平成30年2月12日(月・祝)
- 時間 12:00～20:00
- 場所 天王寺ミオ本館1F 西側広場



オブジェイメージ

2. 学生オリジナルスイーツの販売

大阪調理製菓専門学校で学ぶパティシエの卵が、天王寺ミオでしか購入できない、オリジナルスイーツを販売します。バレンタインにピッタリなチョコはもちろんのこと、パウンドケーキやマカロンなど、プチギフトにも最適なスイーツをご用意いたします。そして、もちろん全てのスイーツが大阪調理製菓専門学校オリジナルのレシピですので、ここだけでしか味わえないスイーツをお楽しみ下さい。

- 実施日 平成30年2月10日(土)～平成30年2月12日(月・祝)
- 時間 12:00～20:00
- 場所 天王寺ミオ本館1F 西側広場



想う壺(生チョコ) イメージ



ショコラ イメージ



マカロン(10P) イメージ



ボンボンショコラ(10P) イメージ

<オリジナルスイーツメニュー>

No.	商品名	フランス語表記	販売価格	商品説明
1	DAICHO パウンド ショコラ	Quatre-quarts chocolat	1,000 円	カカオ70%のフランス産チョコレートを使用して、高級感のある仕上げをしました。口当たりの良い食感を楽しんで下さい。
2	DAICHO パウンド フレーズ	Quatre-quarts fraise	1,000 円	口の中に入れた途端口いっぱいイチゴの香りが漂うパウンドケーキです。フルーティーなケーキに仕上げています。
3	DAICHO パウンド テ・ベール	Quatre-quarts thé vert	1,000 円	抹茶をふんだんに使用しました。しっとりとした食感とアクセントに金柑を混ぜ込み焼き上げました。
4	DAICHO パウンド CUT	Quatre-quarts	350 円	「ショコラ」、「フレーズ」、「テ・ベール」のそれぞれの味を楽しみたい方や、プチギフトにピッタリです。
5	DAICHO フロマージュ	Gâteau au fromage	1,000 円	材料の半分にクリームチーズを使用している濃厚なニューヨークチーズケーキです。大阪調理製菓専門学校の名物チーズケーキ！おすすめですよ！
6	DAICHO ショコラ	Gâteau au chocolat	1,000 円	マスカルポーネを使用したチョコマッドケーキとリッチなガトーショコラを2層に焼き上げました。ショコラケーキの革命！新食感をお試しください。
7	DAICHO マカロン (10 個入り)	Macaron	1,000 円	カラフルなマカロンを生チョコで挟みました。生チョコにパチパチと弾ける餡を入れ、口の中が弾けるマカロンをお楽しみください。
8	DAICHO マカロン (1 個売り)	Macaron	100 円	
9	ボンボンショコラ (3 個入り)	Bonbon chocolat (3P)	500 円	すべてフランス産チョコ「ヴァローナ」を使用しています。宝石をイメージしたチョコや、「抹茶」、「ゆず」、「味噌」といった日本の味を使ったチョコなど、バラエティーに富んだ味が愉しめます。
10	ボンボンショコラ (5 個入り)	Bonbon chocolat (5P)	800 円	
11	ボンボンショコラ (10 個入り)	Bonbon chocolat (10P)	1,500 円	
12	想う壺 (壺入り生チョコ)	Ganache	500 円	フランス産チョコレートカカオ 70%とフランスのブランデーアルマニャックを使用した生チョコです。贅沢な大人の味を壺につめました。これで相手もあなたの想う壺？！

※ 価格は全て税込みです。

<ボンボンショコラメニュー>

No.	商品名	フランス語名	商品説明
1	ボンボンショコラ フレーズ	Bonbon chocolat fraise	宝石のルビーをイメージし、綺麗な光沢のあるチョコにイチゴの香りをたっぷり閉じ込め仕上げました。
2	ボンボンショコラ バナーヌ	Bonbon chocolat banane	チョコレートと相性抜群のバナナをソースにしてチョコレートに混ぜ込んだチョコです。
3	ボンボンショコラ ノアゼット	Bonbon chocolat noisette	香ばしいヘーゼルナッツの風味が楽しめる、フランス産チョコレートを使用しました。風味豊かなチョコです。
4	ボンボンショコラ オランジュ	Bonbon chocolat orange	オレンジのリキュールグランマニエをたっぷり使用しました。真珠の輝きをイメージし、パチパチと弾ける飴を入れ、刺激を楽しめるチョコです。
5	ボンボンショコラ オ・レ	Bonbon chocolat Lait	フランス産ホワイトチョコレートに、濃縮ミルクを混ぜミルクィな贅沢なチョコです。
6	ボンボンショコラ テ・ベール	Bonbon chocolat thé vert	宝石のエメラルドをイメージし、濃厚な抹茶の生チョコを閉じ込め、アクセントに金柑のコンポートを加えたチョコです。
7	ボンボンショコラ キャラメル・セル	Bonbon chocolat Caramel au Sel	フランスブルターニュ地方のフルール・ド・セルを使用した塩キャラメルチョコレートです。宝石のサファイアを表現しました。
8	ボンボンショコラ YUZU	Bonbon chocolat YUZU	日本代表の柚子の果汁と、果皮を混ぜ込み爽やかな口当たり仕上げたチョコです。
9	ボンボンショコラ MISO	Bonbon chocolat MISO	日本伝統調味料の味噌とフランス産のチョコを融合させました。香ばしい胡麻を加え風味豊かに仕上げたチョコです。