

「宝石～ビジュ～」をテーマに36名が制作！
山手調理製菓専門学校の学生が考案したケーキを
期間限定販売

～ 11月20日（水）～26日（火）食料品売場<シーズンスイーツ>にて販売 ～

小田急百貨店新宿店本館地下2階食料品売場<シーズンスイーツ>では、11月20日（水）～26日（火）の期間、山手調理製菓専門学校（東京：渋谷区）の学生が考案したオリジナルケーキを販売します。今回で3回目となるこの産学連携イベントでは、将来パティシエを目指す2年生の学生36名が「宝石～ビジュ～」をテーマに考案した7種のスイーツを展開し、期間中は1年生の学生が店頭で販売を行います。

<テーマは「宝石～ビジュ～」！36名の学生が7種のオリジナルスイーツを考案>



▲仕上げの作業風景



▲ルビーをイメージした華やかなケーキが完成

製菓総合本科2年生の36名の学生が、夏休み明けの9月からスイーツ作りに取り組みました。今回のテーマは「宝石～ビジュ～」。7種の宝石（ルビー、エメラルド、アメジスト、ローズクォーツ、トパーズ、オニキス、タイガーズアイ）のカラーをイメージし、7つのグループに分かれて制作。何度も試作とデザイン変更を繰り返しながら、校長をはじめ製菓・調理の全ての先生から厳しい指導とチェックを受け、レシピが完成しました。期間中は1年生の学生が、普段は機会が少ない貴重な体験として、ケーキの店頭販売を行います。

<オリジナルスイーツの一例>



▲ローズフランボワーズのレアチーズケーキ
400円/1個（直径約7.5cm）

ルビーをイメージした真っ赤なケーキ。レアチーズの中にもバラ風味のラズベリーとライチジュレを忍ばせています。



▲ピスタチオとブラリネのムース 400円/1個
（約3×7×4cm）

エメラルドをイメージしたケーキ。ナッツの香りを楽しめるように2層のムースに仕立てました。トッピングのキラリと光る指輪もアクセント。

<開催概要>

名 称：山手調理製菓専門学校の学生考案のスイーツを期間限定販売
期 間：11月20日（水）～26日（火）10時～20時30分
※23日（土・祝）・24日（日）は20時まで
場 所：小田急百貨店新宿店本館地下2階食料品売場シーズンスイーツ
所 在 地：東京都新宿区西新宿1-1-3
ア ク セ ス：新宿駅西口すぐ
T E L：03-3342-1111（大代表）
U R L：<http://www.odakyu-dept.co.jp/>

このニュースリリースに関するお問合せは、
小田急百貨店総務部広報担当 [野田・丹野・野村] まで、お願いいたします。
TEL：03-5325-2327 FAX：03-5325-3670 Mail：ml-kouhou@odakyu-dept.co.jp