

初企画！！商品開発コンペ開催

学生が考えるクリスマスケーキ作品展

7月6日(月)14時～15時30分
松坂屋上野店



毎年、クリスマスには様々な趣向を凝らした華やかなデコレーションケーキが店頭に並びますが、松坂屋上野店では、学生ならではの柔軟な発想、創意工夫を取り入れようと、台東区の華調理製菓専門学校によりかけ、学生とコラボレーションしたクリスマスケーキを開発することとなりました。69名の学生たちが、思い思いのレシピを考案し、7月6日(月)にケーキを展示発表！！その中から松坂屋上野店＜新宿高野＞＜浅草シルクプリン＞のパティシエがそれぞれ最優秀作品を選出。選ばれたケーキは、各洋菓子メーカーのバックアップを受けながらさらに試行錯誤し、12月の店頭販売に向けて取り組んでいきます。

学生が考えるクリスマスケーキ作品展

・7月6日(月)14時～15時30分 ・華調理製菓学校 7号館 3F

(住所:東京都台東区根岸1-1-12 電話:03-3875-1111)

[当日の主なスケジュール]

14時～ 開会宣言・学生による宣誓

14時10分～ 選定および学生のみなさんへの質疑応答(アピールポイントの発表など)

15時10分 選定者からの講評・優秀作品の発表

ちょっと贅沢・意表をついた楽しさ・サプライズ、さらに、物語性を高めるためのファクターとして「妖精」をテーマとして設定し、学生たちにレシピの考案を依頼。当日は学生たちの想いが詰まったクリスマスケーキ69個がずらり並びます！！

今後のスケジュール(予定)

7月6日(月) 最優秀作品の候補となる優秀作品を数点ずつ選出

↓

7月中 優秀作品の中から最優秀作品2点を決定！

↓

7～8月 学生とパティシエで商品化に向けて打ち合わせ

↓

試作品の製作

8月上旬 クリスマスケーキ撮影

↓

10月上旬 クリスマスケーキカタログ完成

↓

12月22日(火)～25日(金) クリスマスケーキ店頭販売。学生たちが店頭で販売します。



※昨年のイメージ

<新宿高野>が
選んだ最優秀作品
は、カタログの表紙
に掲載される！！

取材に関するお問い合わせ先／松坂屋上野店

03-3832-1111(大代表)

広報担当：藤井・宮川



Matsuzakaya