

調理学校とコラボ。学生の創意工夫がカタチに！ 初企画！チーズ&乳製品フェア

11月23日(水・祝)~12月6日(火)
松坂屋上野店 地下1階 食品フロア ほっぺタウン



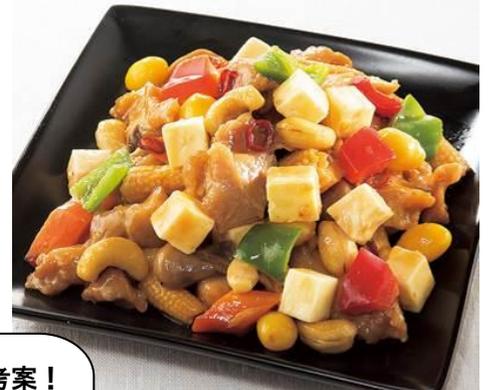
松坂屋上野店では、学生たちに商品開発の実践を学んでもらいながら、学生ならではの柔軟な発想や創意工夫を取り入れたメニューを開発しようと、地元・台東区の華調理製菓専門学校とコラボ。学生たちと共同でメニューを開発する「チーズ&乳製品フェア」を初企画いたしました！クリスマス会や忘年会などでこれから需要の高まる“チーズ”のほか、ヨーグルトなど乳製品にテーマを設定。学生は22のチームに分かれ、レシピを考案。約60種類の試作品の中から各ショップが全9チームのレシピを選抜。オリジナリティあふれる8種類のメニューが完成しました！



〈聘珍樓〉

左：クリームチーズ入り海老のマヨネーズ和え680円

右：鶏肉とアーモンドのチーズ
甘辛炒め 100g 464円



2組えびちゃんずが考案！
海老マヨにコクのあるクリームチーズを加え、ボリューム感を出すように仕上げました。

1組へキサゴンが考案！
アーモンド味のチーズと一緒に炒めることでナッツの香ばしさを引き立て、風味豊かなひと品に仕上げました。



〈佃浅〉

左：鶏チーズはさみ揚げ
410円

右：生麩と野菜のヨーグルト
風味 100g 367円



4組ささみーなが考案！
相性ぴったりの大葉チーズを鶏肉ではさみ揚げにすることで、美味しさがぎゅっと詰まったひと品になりました。

1組わようちゅーが考案！
生麩と野菜の素揚げに、レモン汁を加えた甘酸っぱいヨーグルトソースをかけることで、さっぱりとしたひと品に仕上げました。



←〈古市庵〉華古市(寿司詰合せ)972円



〈赤坂飯店〉
ふわとろチーズかに玉 432円

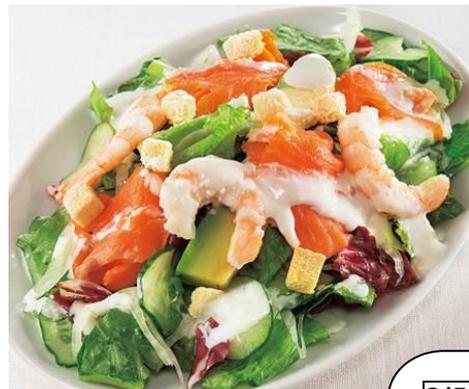


左:チーズとサーモントラウトの押し寿司は、
1組鈴谷が考案！
サーモントラウト・アボカド・チーズを一度に味
わうことでそれぞれの具材がマッチングし、美
味しさを引き立てます。



1組中華女子が考案！
卵をチーズで包むように挟み込むことで、チーズの香り
が豊かでふわふわになるように仕上げました。

右:チーズのサーモントラウト・アボカド巻き寿司は、
1組HONKS(ホンクス)が考案！
オニオン味のチーズで風味を加え、赤(サーモントラウ
ト)・緑(アボカド)・白(チーズ)を使うことでより鮮やかに
見えるようにしました。



←〈ポール・ボキューズ〉
シーザーサラダ～魚介と合わせたヨ
ーグルト ドレッシング仕立て～
100g 432円



〈美濃吉〉→
牡蠣と野菜のほっこりグラタン・
味噌風味1,296円



3組鶯(うぐいす)
が考案！
ドレッシングにヨーグル
トを使用し、魚介類にも
合うようにさっぱりと仕
上げました。

3組チームAが考案！
グラタンに味噌を加えて
和風に仕上げました。ネ
ギを入れることで食感にも
アクセントを加えました。



開発の様子

各チームで、それぞれの惣菜ショップにあったレシピを考案。試作品の中から、各ショップがその中から商品化するメニューを選び、さらに改良を加えたのち、完成しました！



試作品は、約60種類にのぼりました！

学生と、各ショップの厨房責任者が活発に意見交換を行いました。