

各 位

2017（平成29）年6月23日

ニュースリリース

学校法人目白学園 目白大学短期大学部

「ありがとう」がテーマ オリジナルスイーツのアイデア募集

目白短大製菓学科が中高生対象のコンテスト



目白大学短期大学部（東京都新宿区、学長：油谷純子）製菓学科は、中学生・高校生対象の「スイーツアイデアコンテスト」を開催します。

第4回を迎える今回のテーマは「ありがとう」。感謝の気持ちをお菓子に込めて伝えられたら、素敵だと思いませんか…？あなたの大切な人への「ありがとう」を表現し、自由な発想で、おもてなしにもふさわしい、見た目も味も“新しい”“美味しい”スイーツを考案してください。

テーマをイメージしたオリジナル菓子であれば、和菓子・洋菓子などの種類や食材は問いません（ただし、常温販売ができるもの）。応募用紙にスイーツの名前、主要材料名、アイデア（絵や写真は必須）、作り方や材料、ひらめきの経緯やPRポイントなどを書いて郵送で応募してください。応募用紙は本学ウェブサイトからダウンロードするか、配布のチラシ裏面をコピーして使用できます。



応募期間は2017年7月1日（土）～9月5日（火）必着で、最優秀賞に選ばれた1名には、表彰状と副賞3万円を贈呈します。また、本学に招待し、考案したレシピを製菓学科の教員と一緒に製品に仕上げます。製品化されたお菓子は、学園祭で販売予定です。



中学生・高校生の皆さんに、スイーツを「食べる」だけでなく、オリジナルレシピを「考える」楽しさ、実際に「作る」喜びを知ってほしいと企画されている本学のコンテスト。食べてほしい相手の顔を思い浮かべながら、ぜひ、自分だけのスイーツを考案してみてください。たくさんのご応募お待ちしております。

▲前回の最優秀賞作品「お江戸味噌まふいん」を教員と一緒に作った受賞者の中川さん（左）

■目白大学短期大学部／製菓学科

1963（昭和38）年、目白学園女子短期大学として開学。2000（平成12）年の名称変更を経て、2007（平成19）年に製菓学科創設。短期大学としては国内で初、唯一の学科で、洋菓子・和菓子・パンづくりの技術と知識を習得できるのが特長。技術を極める「製菓実践コース」と、製菓衛生師の国家資格取得を目指す「製菓衛生師コース」があり、希望の進路に応じて選択する。現役のオーナーシェフや和菓子職人の指導のもと、最新設備が完備された実習室でプロの技術を学ぶことができる。

.....

本件に関するお問い合わせ先

目白大学・目白大学短期大学部 入試広報部 広報課 / 担当：岡（オカ）・小野山（オノヤマ）
〒161-8539 東京都新宿区中落合 4-31-1 URL：www.mejiro.ac.jp
TEL：03-5996-3117 FAX：03-5996-3247 E-mail：colkho@mejiro.ac.jp