

第2回北海道三笠高校レモンレシピコンテスト開催決定 ～石屋製菓とポッカサッポロがタッグを組み活動を応援～

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社（代表取締役社長：時松浩、本社：愛知県名古屋市、以下ポッカサッポロ）と石屋製菓株式会社（代表取締役社長：石水創、本社：北海道札幌市、以下石屋製菓）は、北海道三笠高校（校長：藤田博史、所在地：北海道三笠市）の製菓部の生徒たちに向けた、レモンを中心としたレシピコンテストを開催します。

■ものづくりの体験を通して学びを応援

北海道内の公立高校で唯一の食物調理科単科高校として知られる北海道三笠高校では、日々多くの生徒がパティシエなど将来製菓に携わる仕事に就くことを目指して学んでいます。また、部活動の一環で全国でも数少ない「高校生レストラン」の運営も生徒が自ら行い、日々の学びの成果を料理やお菓子にして全国から訪れるお客様に提供しています。昨年はコロナ禍で活動の制限もある中、社会との接点づくりと学びの場を提供し応援したいという想いから、ポッカサッポロがレモンレシピコンテストを開催しました。これに賛同した石屋製菓も審査員として参加し、本年6月には2つの受賞作品をISHIYAより商品化、大丸札幌店で販売し、生徒たち考案のスイーツが多くのお客様に届けられました。受賞から商品化に至るまでの学びだけでなく、実際に自分たちも店頭で立ち直接お客様の反応を得る喜びも体感できる機会となったと、参加した生徒たちにも好評でした。

石屋製菓は「しあわせをつくるお菓子」を企業理念として掲げ、その中で地域社会に様々な形で貢献することを約束しています。北海道にゆかりのある両社でタッグを組み、このコンテストを通じて北海道の食を盛り上げ、生徒たちの夢の実現に向けて応援したいという想いが合致し、今年は協働して第2回レモンレシピコンテストを開催することとしました。

今年のテーマは「北海道の夏の新定番“バターケーキ生地を使用したレモンの焼き菓子”」とし、レモンの焼き菓子を考案いただきます。今回はレシピのみならず、実際に販売することになった際のパッケージデザインも選考対象に加え、レシピ開発からお客様の手が届くまでの一連の工程を経験し学ぶとともに、北海道の学校としてその魅力を伝える視点を持ち、競っていただく予定です。

■スケジュール

説明会／応募開始	2023年12月6日（水）
応募締切	2024年2月28日（水）
1次審査（書類審査）	2024年3月11日（月）
最終審査	2024年3月27日（水）

▼12月6日（水）説明会の様子



石屋製菓より会社案内とコンテストについて説明



ポッカサッポロ対象商品の試食の様子