

各 位

平成 28 年 6 月 1 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

「東京 (TOKYO)」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 3 回を迎える今回のテーマは「東京 (TOKYO)」。2020 年開催の東京オリンピックを控え注目が集まる東京の魅力を表現し、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。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。



応募期間は平成 28 年 7 月 1 日（金）～9 月 5 日（月）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。

▲前回の優勝作品「ひなぎくとよつばの寒天ぼおる」を教員と一緒に作る受賞者の大山さん（左）

■目白大学短期大学部／製菓学科

昭和 38（1963）年、目白学園女子短期大学として開学。平成 12（2000）年の名称変更を経て、平成 19（2007）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。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。平成 28（2016）年度から、国家資格「製菓衛生師」の資格取得コースを新設。

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