

炭鉄港からのお便り

BY MIKASA
HIGH SCHOOL

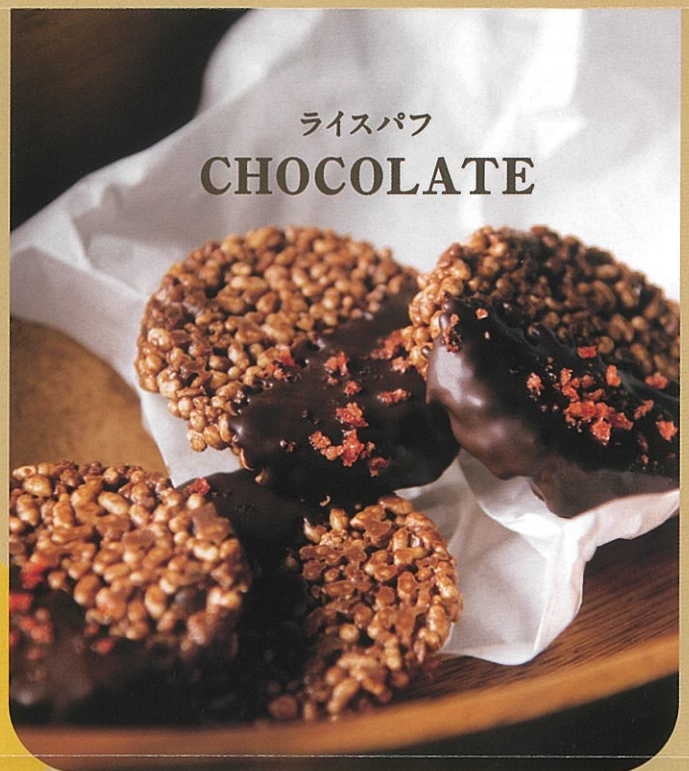


北海道三笠高等学校製菓部の学生たちが考えました。

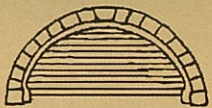
“炭鉄港からのお便り”

たくさんの人に「炭鉄港」の歴史を知ってもらい、手紙のような存在になってほしい。「炭鉄港からのお便り」と名付けたこのお菓子には、そんな想いが込められています。

キャラメルをからめたライスパフをビターチョコレートでコーティング。上面のドライストロベリーと、隠し味に加えた醤油の風味で、和と洋を感じられるよう仕上げました。



ライスパフ
CHOCOLATE



“こだわりや食材”

「炭鉱」の街である空知の特産品・米をライスパフで表現。さらに、ドライストロベリーで「石炭」を、それをチョコレートの上に散らすことで「鉄鋼」の街である室蘭の夜景をイメージしています。

また、ライスパフの凹凸を陸に、チョコレートで覆われた部分を海に見立てて「港」を表現。フロランタンに使用した醤油のほどよい塩味が港に吹く潮風を思わせます。

BY MIKASA
HIGH SCHOOL

“

北海道三笠高等学校製菓部の学生たちが考えました。

”



わたしたちは、より多くの方に「炭鉄港」を知ってもらうために商品開発を進めてきました。貴重な機会をいただけたことに感謝しながら、4人で意見を出し合い、構想と試作を積み重ね、一つのお菓子にたどり着くことができました。

表現とアイデア、想いを込めたこの「お便り」を通して炭鉄港の魅力をみなさまにお届けしたいと思います。

BY MIKASA
HIGH SCHOOL

三笠高校製菓部



平成24年3月に道立三笠高校を閉校し、同年4月、市立高校に配置転換され開校。今年度で10年目を迎える、道内の公立高校では唯一の食物調理科単置校です。

調理師コースと製菓コースに分かれ、食に特化したカリキュラムでスペシャリストを育成。全道各地から生徒が集い、調理・製菓ともに、各種コンクールにおいても優秀な成績を修めています。

平成30年7月にオープンした高校生レストラン「MIKASA COOKING ESSOR(エソール)」では、三笠高校生の研修の場として、レストランやカフェの運営、物販店での接客研修を実践。食事やスイーツが楽しめる施設としても、市内外より注目を集めています。



MIKASA SWEETS CLUB



ライスパフ CHOCOLATE

炭鉄港からのお便り



炭鉄港をご存知ですか？北海道の歴史を語る上で欠かせない空知の炭鉱、室蘭の鉄鋼、小樽の港湾、それらを繋ぐ鉄道を舞台にした産業革命の物語です。「炭」は石炭、「鉄」は鉄道と製鉄、「港」は港湾。空知で掘られた石炭を鉄道で小樽や室蘭の港へと運び、港から日本各地へと運ぶ。さらに、空知で掘られた石炭を使用し室蘭では製鉄が行われました。この3つの地域の働きが、北海道を含め日本の発展・近代化にどれほど繋がっていたかという事を伝えていく取組み、それが「炭鉄港」です。



炭鉄港 🔍

製造/販売:

Honda

お菓子のほんだ 🔍

