

2012  
12/15 sat

10:00-16:00

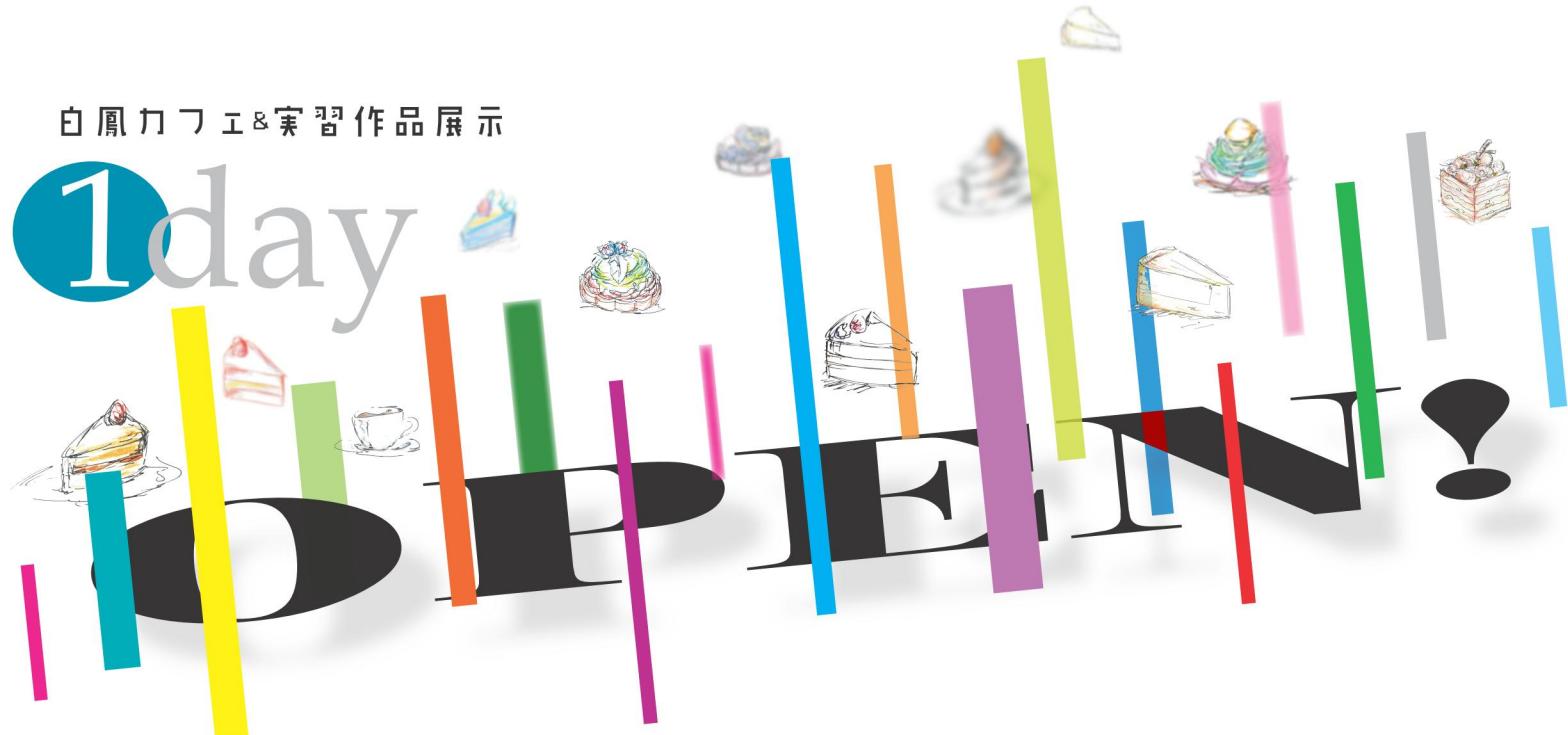
オーダーストップ 15:30  
売れ次第順次終了となりますので、予めご了承ください。

うえせん白鳳プラザ 1F

伊賀市上野東町 2957

白鳳力工&実習作品展示

1day



三重県立伊賀白鳳高等学校のパティシエコースを中心としたアンテナショップ  
「白鳳Cafe」オープン！  
「白鳳Cafe」は丸夕田中青果加工株式会社さんからご提供  
チョーヤ梅酒（株）上野工場さんと丸夕田中青果加工株式会社さんからご提供  
いただいた材料を使って、高校生が手作りの限定ケーキを販売します。また今  
回はオープニングとして、本校の7学科13コースの実習内容の展示、実習品  
の販売などを行います！

- フードシステム科パティシエコース ケーキと飲物販売（イートインのみ。お持ち帰りはできません）
- フードシステム科フードサイエンスコース 焼き菓子とジャムの販売
- 機械科 実習品の展示
- 電子機械科 実習品の展示
- 工芸デザイン科 作品展示と木工実習品、皮アクセサリーの展示・販売
- 生物資源科 農産物、観葉植物等の展示・販売
- 経営科 POP、販売促進フライヤー制作
- ヒューマンサービス科 バレーンアートの実演制作、頒布



●お問い合わせ 三重県立伊賀白鳳高等学校 0595-21-2110

●後援 伊賀市・上野商工会議所・株式会社まちづくり伊賀上野・協同組合上野専門店会



## 米粉を使った梅ケーキ

伊賀産の米粉に伊賀産の抹茶を練りこんだ生地とプレーン生地のまんなかに梅のペーストをあしらったパウンドケーキ。梅のほどよい酸味と抹茶の渋みが楽しめる一品。



## 梅マドレーヌ

はちみつ漬けの梅をペーストにしてマドレーヌに入れました。バターの風味と甘い梅の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。



## バナナチーズタルト

抹茶のタルト生地に、バナナ、ヨーグルトのはいったチーズケーキを流して焼き上げました。



## 梅と豆腐のチーズケーキ

健康志向にも配慮した豆腐入りのチーズケーキ。ほどよい甘さに梅ペーストをあしらい、3層のチーズケーキに仕上げました。



## バナナフロランタニ

クッキー生地にキャラメルコーティングしたナツツとバナナをのせて焼き上げました。



スイーツは創作過程であるため、写真のスイーツは当日販売するものと異なることがあります。あらかじめご了承ください。

## 地域のご協力に感謝

うえせん白鳳プラザは、伊賀市、上野商工会議所、株式会社まちづくり伊賀上野及び上野専門店会のご協力をいただき、空き店舗の有効活用推進の一環として当スペースをお借りすることとなりました。今後も伊賀白鳳高校の実習作品の展示や販売を通して、本校のキャリア教育と地域活性化の一助となるよう、このスペースをアンテナショップ（スペース）として「白鳳カフェ」などに活用してゆきます。

パティシエコースが地元の食材を活かしたスイーツの開発に取り組むにあたり、ご好意によりチョー・ヤ梅酒（株）上野工場さんから梅酒用の梅を、丸夕田中青果加工株式会社さんは、バナナのご提供をいただきました。このたびは、ご提供いただいた食材や地域の食材を活かした創作スイーツをご賞味いただきます。

三重県立伊賀白鳳高等学校

伊賀市緑ヶ丘西町2270-1

Tel 0595-21-2110

HP <http://www.igahakuho.ed.jp>

E-Mail [info@igahakuho.ed.jp](mailto:info@igahakuho.ed.jp)

イラスト 工芸デザイン科・美術部 稲本 遥香 辻井 順太郎 福永 佳代