

～辻調グループと和歌山県「和歌山食材テロワール事業」の共同プロジェクト～ 「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」の卒業フェアで 和歌山産フルーツをつかったスイーツを販売！

辻製菓専門学校を運営する「辻調グループ」(大阪市、校長:辻芳樹)は、昨年8月より、和歌山県「和歌山食材テロワール事業」との共同プロジェクトをスタートさせ、製菓を学ぶ学生たちが和歌山の生産者を訪問したり、県内果樹生産者や紀北農芸高校の生徒と交流しながら、和歌山の土地や生産者、食材に対する意識を深めてきました。また、同県の特産品の特徴を生かした商品開発を行い、これまで2回に分けて、「P.L.T.」にて和歌山産フルーツを使ったスイーツ販売を行ってきました。

この度、卒業を控えた学生たちの最後の販売実習となる「卒業フェア」にて、第3回目の和歌山産フルーツを使ったスイーツ販売を実施することになりました。この「卒業フェア」では1年間の学びの集大成として、年間を通して「P.L.T.」で人気の高かった商品や学生考案のオリジナルガトーを販売いたします。それらのうち15の商品に、有田みかんや青梅、八朔、ゆず、苺など和歌山産フルーツを使用します。学生たちの成長を感じていただきながら、ぜひご賞味ください。

販売期間は、3月5日(木)～3月8日(日)の4日間限定で、「P.L.T.」にて販売します。

「和歌山食材テロワール事業」:和歌山県食材のその土地ならではの生育環境(生育地の土壌、地理、地勢、気候、栽培方法)などによる特徴をワインになぞらえて和歌山食材テロワールと称し、和歌山ならではの食材のおいしさを発信している事業です。

「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」:辻調グループ 辻製菓技術研究所の学生がお菓子の製造・販売を行う実習店舗です。

— P.L.T.卒業フェア —

【販売日時】 2015年3月5日(木)～3月8日(日)

【販売場所】 「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」

大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-6-1 キューズモール 3F / 電話番号:06-6556-7190

【営業時間】 12時～18時(ラストオーダー 17時半) ※すべてのケーキが売り切れ次第、閉店します。

【販売商品】



左から「オーブ」には有田みかん、「サンティエ」には金柑、「モナムール」には観音山レモンを使用しています。
※写真は商品イメージです。

この3商品をはじめ、全15商品に和歌山産フルーツを使用。

<報道に関するお問合せ>

©辻調グループ企画部:渡邊、尾藤 TEL:06-6629-0206 E-mail:press@tsujicho.com

