

**<あべのハルカス近鉄本店×辻調理師専門学校>**

**「バレンタイン ショコラ コレクション 2025」の人気企画**

**“チョコパフェ博覧会”に2日間限定で初出店！**

**人気店ひしめくなか、学生考案パフェ400個を完売！**

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長：辻芳樹)は、あべのハルカス近鉄本店で開催された「バレンタイン ショコラ コレクション 2025」の人気企画「チョコパフェ博覧会」にて、1月25日(土)・26日(日)の2日間限定で出店し、学生考案のパフェ2種類を販売しました。本校がこのようなバレンタインイベントに出店するのは初めてでしたが、学生たちは数ヶ月間放課後の時間を使って、お客様にどのように味わっていただきたいかを第一に考えながら試作を繰り返し、使用する食材も自分たちで一から吟味してパフェを完成させました。当日は多くのお客様が店舗に並んでくださり、学生たちは製造と接客に分かれて自ら考案したパフェの説明をし、楽しそうに自信をもってパフェを提供していた姿が印象的でした。仕込みの段取りや衛生フローなども意識しながら、普段の授業で学んだことを実践する場として、試作の段階から本番まで大変学びが多く、学生自身の成長につながるイベントとなりました。



**「バレンタイン ショコラ コレクション 2025」チョコパフェ博覧会**

**【期間】**2025年1月17日(金)～1月28日(火)

辻調理師専門学校の出店は、1月25日(土)・26日(日)の2日間

**【時間】**午前の部／10:00～13:30 午後の部／14:30～18:00

**【場所】**あべのハルカス近鉄本店 ウイング館9階 催会場内

**【商品】**■Le petit jardin (ル プティ ジャルダン 小さなお庭)1,900円(税込)

■mon cœur (モン クール 私の心)1,900円(税込)

※各種 1日100個限定販売

## <販売商品／学生考案パフェ>

### ■Le petit jardin (ル プティ ジャルダン 小さなお庭) 1,900 円(税込)

甘酸っぱいラズベリーアイスとクリーミーで口溶けのよいバニラアイスに、やさしい甘さを持つクリームがマッチした魅惑の一品です。バラの形にしたりんごをトッピングするなど、華やかで可愛らしい庭園をイメージしました。

(学生コメント)

めっちゃ楽しそう！と思い、今回の企画に参加しました。「自分がお客様だったらどうやったら美味しいと思うか？」を一番に考えながら試作を重ね、完成することができました。学生が心を込めて作ったパフェを、大切な方と大切なひとときを過ごしながら楽しんでください！



### ■mon cœur (モン クール 私の心) 1,900 円(税込)

“7本の白いバラ”的花束をイメージしたパフェ。最後までおいしく食感を楽しみながら食べられるように、酸味と甘味のバランスを考え、甘すぎない大人の味わいのパフェに仕上げました。

(学生コメント)

一からレシピを作り直したり、チームの意見をまとめたり大変なことも多かったのですが、とにかく一生懸命完成させました。パフェの名前が「モン クール(私の心)」なので、その気持ちが食べる方に届いたら嬉しいです。“7本の白いバラ”的花言葉にもご注目ください。



## <イベントに参加した学生の感想(一部抜粋)>

●最終的な形や届ける方のことを明確に考えて作るというのが授業以上に取り組めたため、すごくいい経験になりました。お客様の反応がとても嬉しく、大変だったけどやってよかったと思いました。

●試作を重ねるにつれ、良くなったり悪くなったりも多かったけど、今まで順調に作っていたものが分量を変えた途端、上手くいかなくなったり、試行錯誤した時間が印象的でした。これから商品を作る時に役立つ良い経験になったと思う。

●お客様に提供するために衛生面をより気をつけたり、お菓子作りの基本知識を改めて学びなおしたり、とてもいい機会になりました。

●正直に言えばとてもしんどかったです。ただ最後、すべて完売した時の感動はこれからも忘れる事はないと思います。

●お声掛けすることで通り過ぎてしまいそうなお客様の目にとまり、パフェを食べていただけるという場面もありました。ただ待っているだけではなく、自分たちから声をかけたりすることで売上につながるなど改めて感じました。

●パフェの構成や製造工程を考えたり、何度も何度も試作したことが印象的でした。考えたパフェをお客様が美味しそうに食べている姿を見て嬉しかった経験がこれからの仕事に繋がると感じました。

●整理券配布やお客様の誘導は、最初は結構緊張しましたが、やってるうちに喜んでもらえたり興味を持ってもらえるのがとても嬉しくてすごくやりがいを感じました。

●パフェを作るまでの工程や、材料への理解を深めたり、お客様への対応などたくさん学べたと思います。

