

あべのハルカス近鉄本店 × 辻調理師専門学校 1 月 25 日・26 日「チョコパフェ博覧会」に学生が出店 学生考案のパフェ 2 種類を販売！

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）では、2025 年 1 月 17 日（金）より、あべのハルカス近鉄本店で開催される「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、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 種類を販売いたします。

「チョコパフェ博覧会」は今年で 3 回目を迎える人気企画で、今年は“花束”をテーマに、各ブランドから全 12 種類のチョコレートパフェが登場します。そのなかで、本校の製菓技術マネジメント学科 2 年生の学生も 2 種類のオリジナルパフェ考案に挑戦しました。学生有志 18 名が 2 チームに分かれて、放課後の限られた時間のなか約 3 ヶ月間試作を重ねました。自分たちのイメージと実際の出来上がりが異なったり、技術が追いつかないこともあり、何度も話し合い試行錯誤しながら、学生一同が納得できるパフェが完成しました。当日は学生たちがパフェを製作し、店頭に立って接客もさせていただきます。ぜひ学生考案のパフェをご賞味いただければと思います。



「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

※「チョコパフェ博覧会」会場にて各日 10:00 より整理券配布（各日各商品先着 100 枚／午前・午後 50 枚ずつ）

■辻調理師専門学校 学生考案パフェ販売

2025 年 1 月 25 日(土)、26 日(日)2 日間のみ出店 (各種 1 日 100 個限定販売)

午前の部／10:00～13:30 ※ラストオーダー13:00

午後の部／14:30～18:00 ※ラストオーダー17:30

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

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。甘酸っぱいら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。



チームメンバー8 名:

朴連朱、磯村凌司、宮市果奈、宇野竣、米田彩夏、宮井莉奈、
実川花妃、高田あんず

リーダー: 朴連朱のコメント

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”の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。



チームメンバー10 名:

宮崎友都、戸田遥菜、井ノ本瑠菜、水口光莉、松下依央理、
奥野心結、坂本ひびき、池田はるな、矢部優菜、佐藤琴美

リーダー: 宮崎友都のコメント

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”の花言葉にもご注目ください。

<取材に関するお問合せ>

辻調グループ PR マーケティンググループ: 渡邊 E-mail: tsujichopress@tsujicho.com