

料理人を目指す学生らによる兵庫県産食材を使用した商品開発・審査会 (産官学連携プロジェクト)

1 概要

神戸国際調理製菓専門学校が、地産地消の意識をもった料理人を目指し、兵庫県産食材の素晴らしさを伝える機会を増やすため、県産食材を用いたキッシュの開発を行います。

事前に県や調理器具メーカー等の講義を受け、県産食材や調理器具について理解を深めた上で、県産食材の魅力を伝えることができる本格的なキッシュを提案します。

審査会当日は5つの班に分かれてキッシュを提供。ホテルモントレ神戸が、実際にお客様に提供できるレベルであるか、実需のプロとして厳しい目線で審査し、最も優れたキッシュを決定します。

なお、昨年の最優秀レシピは実際にホテルモントレ神戸で朝食メニューとして提供されました。

2 開催日 令和6年9月9日(月) 13:00~15:30

3 開催場所 神戸国際調理製菓専門学校(神戸市中央区栄町通3丁目5-1)

4 主な参加者(審査員)

ホテルモントレ神戸、堺刀司、(株)大阪めいらく、神戸国際調理製菓専門学校、兵庫県農林水産部流通戦略課

5 審査方法

レシピ審査、プレゼンテーション審査、試食審査



昨年の審査会の様子



昨年の最優秀レシピ 「鴨鍋風キッシュ」