

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知ってもらう機会を増やすため、県産食材を用いたキッシュの開発を行います。

事前に県や食品メーカー等から講義を受け、県産食材やスパイス、乳製品等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調理し、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、最優秀レシピは、ホテルモントレ神戸で期間限定の朝食メニューとして提供される予定です。

2 開催日 令和7年9月5日(金) 13:30~15:50

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、スジャータめいらくグループ、ハウスギャバン株式会社、株式会社ラショナル・ジャパン、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



キッシュ調理の様子



昨年の最優秀キッシュ