



魚津市イメージ
キャラクター
「ミラたん」

魚津市プレスリリース 令和2年11月30日



今年もやります！！ コラボ企画☆



魚津の「りんご」× 富山調理製菓専門学校 (富山市)

旬の時期を迎えた魚津のりんご『ふじ』と、富山調理製菓専門学校が、今年もコラボレーション企画を行います！学校併設レストランでのクリスマスランチデザート（メニュー化）や、学生によるりんごの収穫体験、収穫したりんごを用いたケーキの製作&販売など、盛りだくさんで行います。（※詳細は下記のとおり）

これらの企画は、「魚津の果樹応援事業」の一環で行い、魚津産果樹の未来につながる新たなファンづくりを目的としています。

お忙しい中とは思いますが、ぜひ取材方、よろしく願いいたします。

1. 日程

	開催日	時間(所要時間)	場 所	内 容
第1弾	クリスマス ランチ 12/16(水) ～18(金)	11:20～12:40 13:10～14:30 (2部制) *事前予約制	富山調理製菓専門学校 カフェ・レストラン 「Restaurant Aoike」 住所 富山市総曲輪 4-4-5	・クリスマスランチのデザートに、魚津産「ふじ」を用いた <u>ミルフィーユ</u> と <u>シャーベット</u> をメニューとして採用。
	第2弾	12/18 (金)	10:00～ (50分)	市内りんご園 住所 魚津市六郎丸 934-1 (別紙参照)
11:00～ (60分)			魚津埋没林博物館 住所 魚津市積迦堂 814	・併設カフェ「KININAL」見学。店主の 玉森 周一 氏より、 <u>魚津産果樹</u> を用いた菓子の魅力を学ぶ。 ・「魚津埋没林」の見学。
第3弾	ケーキの製作&販売 来年2月 (予定)		富山調理製菓専門学校 カフェ・レストラン 「Restaurant Aoike」 住所 富山市総曲輪 4-4-5	・魚津産「ふじ」を使用した『アップルパイ』の作り方を学んだ学生が、併設カフェ・レストランにて数量限定で販売予定。

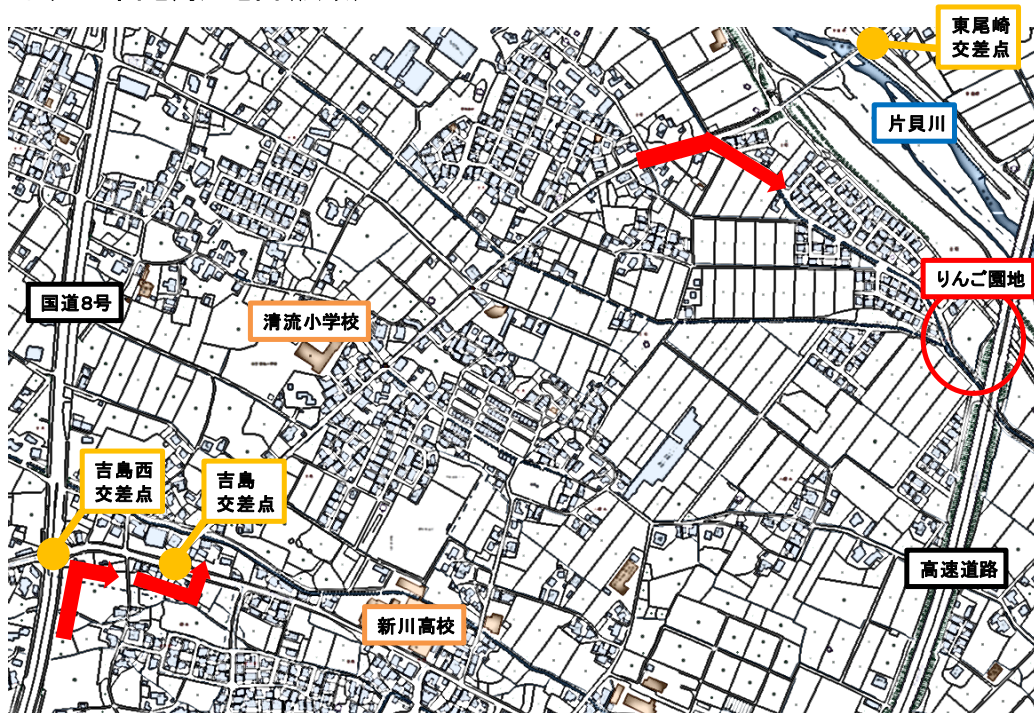
2. 対象 富山調理製菓専門学校
製菓技術科 2年生 29名

3. 詳細 別紙のとおり

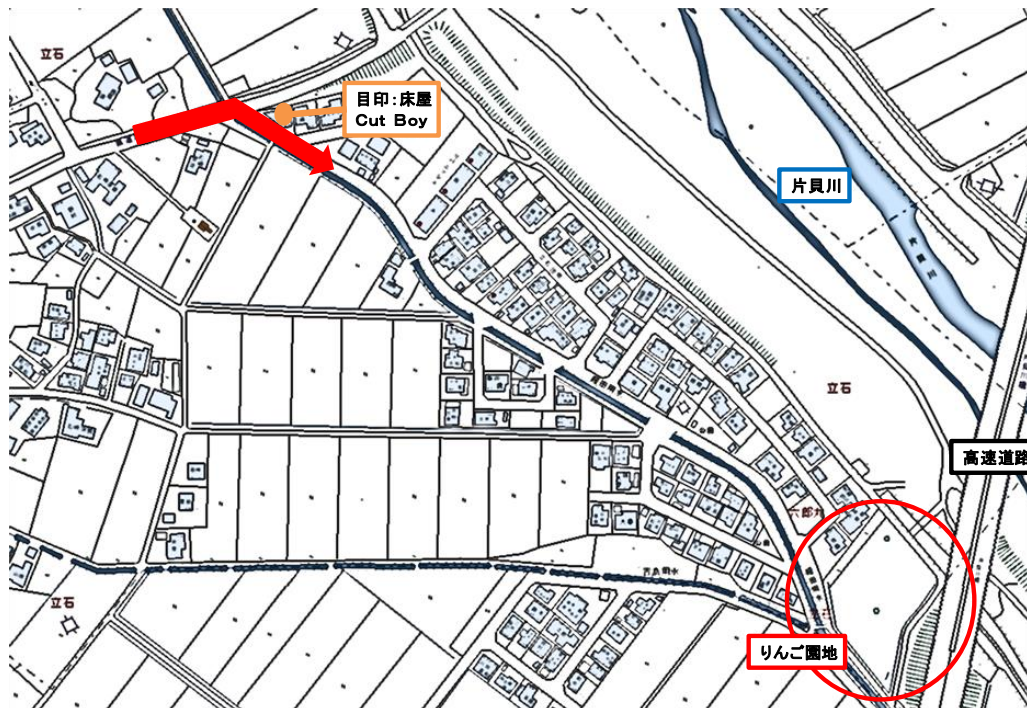
担当部署：魚津市農林水産課（農産振興係）
（課長）山本 浩司
（担当）農産振興係 主任 宮本 祐子
電話：0765-23-1034／FAX：0765-23-1053
E-mail：norinsuisan@city.uozu.lg.jp

●第2弾 りんご収穫体験（12/18）会場

●りんご園地周辺地図（広域）



●りんご園地周辺地図（拡大）



- ※収穫体験を行うりんご園地（住所：六郎丸 934-1）は、魚津商工会議所女性会が主催する『りんごの木オーナー制度』と同じ園を利用します。（木製の看板が目印です。）
- ※12/12(土)に行う「うおづのくだもの親子体験会」の収穫体験も同じ園地を利用します。

実施団体について

●学校法人 青池学園 富山調理製菓専門学校 あおいけ ひろき（理事長 青池 浩生 氏）

2017年4月開校。運営は学校法人青池学園（福井県）。

プロの調理師、菓子職人を育てる専門学校として、調理技術科（2年制）・調理師科（1.5年制）・製菓技術科（2年制）がある。

学生数123名（2020年11月1日現在）。

富山県にある学校として、県産食材を積極的に用い、地産地消を推進している。

特に、実習では、県産食材を扱う経験を積むことで食材への理解を深め、また校外学習では、生産地への訪問や生産者・諸団体との交流を積極的に行うことで、食材そのものの知識や背景、生産過程や生産者の思いを学ぶ活動に力を入れている。

学校に併設のカフェ・レストラン「Restaurant Aoike」では、県産食材を用いた新たなメニューを開発、販売・提供し、食材の普及や情報発信を行っている。

学生は将来、魚津市はもとより県産の食材を扱いその美味しさや特徴を広く発信する担い手として、大いに期待される。

【学校への問合せ先】 担当者：企画広報室 室長 氷見 まどか
電 話：076-491-1177

市と富山調理製菓専門学校とのこれまでの経緯

●2019年12月

- ・富山調理製菓専門学校の製菓技術科2年生16名が、魚津のりんご園地と県果樹研究センターを訪問（市の果樹加工組合「**Vita di frutta**」とのコラボ企画）。魚津のりんごの歴史や特徴を学ぶとともに、収穫体験を実施。その後、製菓の実習にて、魚津のりんごを用いた洋菓子「タルトタタン」を学習。
- ・カフェ・レストラン「Restaurant Aoike」のクリスマスランチに、魚津のりんごを用いたデザートを採用。

●2020年1月

- ・魚津のりんごを用いた洋菓子「タルトタタン」を、カフェ・レストラン「Restaurant Aoike」にて、22日、29日の2日間にわたり販売。のべ90個が完売。

●2020年8月

- ・「魚津の果樹応援事業」の一環で、製菓技術科2年生、調理技術科2年生が来市し、魚津の夏果樹（桃・ぶどう・梨）園地や研究施設等を訪問予定だったが、コロナ禍により延期。
- ・収穫予定だった桃は、授業等で活用。

●2020年10月

- ・延期となった上記園地訪問を実施。市内ぶどう園地、県果樹研究センターを、製菓技術科、調理技術科の2年生（計65名）が訪問し、中生りんごや梨、ぶどうの収穫体験を行った。

●2020年12月（予定）

- ・学校併設レストランにて特別開催される「クリスマスランチ」のデザートに、魚津産りんごが用いられメニュー化（ミルフィーユとシャーベットの予定）。
- ・製菓技術科2年生29名が、市内りんご園を訪問し収穫体験。収穫後、魚津埋没林博物館を訪問し、館内の見学や、併設カフェ「KININAL」にて魚津産果樹を用いたお菓子の魅力を知る。

●2021年2月（予定）

- ・魚津のりんごを用いた洋菓子「アップルパイ」を、カフェ・レストラン「Restaurant Aoike」にて販売予定。