

1年と3年の生徒5名が「世田谷チョコレート商品開発」に参加しました。

「世田谷チョコレート」とは世田谷の農家を作る農産物を使用し、世田谷の高校生が開発にかかわり、世田谷にある玉川高島屋で販売するチョコレートという意味です。用賀にある東京山手調理師専門学校が発案、レシピ開発指導の下2月のバレンタインデー向けに売るボンボンショコラの開発を行いました。世田谷総合高校、深沢高校、桜町高校、園芸高校がそれぞれ違う農産物を使ったチョコレートを作り、松原高校はリンゴのチョコレートを担当しました。中に入れるガナッシュの作り方を教わり、リンゴジャムに合うその配分やデコレーションを考え、ネーミングまで行いました。チョコレートの名前は（Cœur de pommer リンゴの心臓）フランス語を名前選びにも知恵を絞りました。11月19日には名だたる世田谷のお菓子屋さんの前でプレゼンテーションもさせていただき、他校のチョコレートと詰め合わせになって2月8日～14日まで玉川高島屋の地下で売り出す予定です。是非、世田谷チョコレートをご賞味ください。

