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の学生らが、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「特製パンケーキ」の開発を行います。

本取り組みは今年で５年目を迎え、これまでの「キッシュ」から「パンケーキ」にメニューを変更し、初チャレンジします。

事前に県やメーカー等の講義を受け、さまざまな食材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「特製パンケーキ」を提案します。

審査会当日は５つの班に分かれてパンケーキを制作し、実需のプロの目線から審査され、幅広い視点から、最も優れたメニューを決定します。

2　開催日　令和８年 11 月 25 日（水）　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、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、学校法人　育成学園　神戸国際調理製菓専門学校、兵庫県流通戦略課

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