

JAグループ北海道は将来の北海道の菓子業界を担う人材を発掘、育成するという企画趣旨に賛同し今年度8月開催の「ハイスクールパティシエロワイヤル」に特別協賛をすることにいたしました。

また、高校生の菓子技術の向上とコンテストへの参加意欲を高めるため「シュガーセミナーインハイスクール」と題した菓子作りの出前授業もおこないます。これらの施策を通じて多くの高校生に砂糖についての正しい知識、砂糖の機能性を理解していただきたいと願っております。



【1】シュガーセミナーインハイスクール（菓子作りの出前授業）の実施

三笠高校の卒業生（三笠市地域おこし協力隊）を講師に迎え、いちごのムースづくりを通じてお菓子における砂糖の役割をはじめ菓子作りの基礎をお伝えする講座を実施します。

<出前授業実施校>

旭川西高等学校・旭川商業高等学校・函館水産高等学校・大野農業高等学校
札幌東商業高等学校・佐呂間高等学校・文教大学明清高等学校・鶴川高等学校



【2】『ハイスクールパティシエロワイヤル2019』への特別協賛

- 開催日時：本選 2019年8月4日（日）
- 開催場所：三笠高校生レストラン内「MIKASA COOKING ESSOR」
- 主催：ハイスクールパティシエロワイヤル実行委員会
(株式会社セコマ・北海道放送・三笠市教育委員会)



【3】未来のパティシエに贈る 本選ゲスト審査員「辻口博啓」氏の特別講演会を実施

【実施日】 2019年8月5日、1時間～2時間程度（調整中）

【開催場所】 三笠高等学校 体育館

【参加者】 本選出場選手およびパティシエを目指す道内高校生・専門学校生（一般応募）