

三笠高等学校調理部

まごころきッチン

まごころ きッチン

調理部



左からまごころきっちんでの調理様子と完成したおせち料理と記念ショット

三笠高校調理部 まごころ込めた“青春”おせち

2~3名様用
(送料・消費税込)

21,000円

【予定販売数】500個 【段数】2段

【サイズ】縦18.7cm×横18.7m×高さ3.8cm×2段

【重箱の材質】木製 【アレルギー】卵・乳・小麦・えび・かに

商品コード 7501

お品書き〔全28品〕

◆志の重

黒豆蜜煮、
紅白千代結び、
たたき牛蒡、
紅白かまぼこ、
数の子白醬油漬、
伊達巻、
鱈の昆布巻、
スモークサーモン、
栗きんとん、
海老旨煮、
青梅の蜜煮、
林檎羹

◆式の重

紅白なます、
牡蠣の時雨煮、
帆立と細竹の
旨煮笹巻、
干し椎茸旨煮、
蓮根含め煮、
人参含め煮、
松麩、
鶏の信田巻き、
蛸やわらか煮、
海老団子の飯蒸し、
鯛の西京焼、
鰯の柚庵焼、
花蓮根甘酢漬け、
八幡巻き、
蓮根の金平、
鮭の南蛮漬け

調理、接客、コスト管理など
店舗運営のすべてを実践的に学ぶ
三笠高校調理部の高校生レストラン
「まごころきッチン」



三笠高校生レストラン「MIKASA COOKING ESSOR」

三笠市をはじめとした北海道の良質な食材を使って、手間暇かけた丁寧なお料理をお客さまに提供しています。高校生の元気な笑顔とおいしいお料理を楽しみに、ぜひ北海道三笠市にお越しください。

※まごころきッチンは、新型コロナウイルス感染症予防対策を行い、営業をしています。営業日は不定期ですのでご来店前にホームページを確認ください。



まごころきっちんのFacebookはこちら

北海道三笠高等学校の調理部では、年末に家族に向けて感謝とまごころを込めて昔ながらの手仕事でおせち料理を作ります。今回はそのおせち料理を冷凍商品にて再現しました。解凍後に微妙に変化する味や食感について(株)北武フーズよりアドバイスを受けて商品化しました。料理に青春をかける高校生の本格的なおせち料理をぜひご賞味ください。

- 宅配方法：盛り付け済みを冷凍でお届け
- 配達不可能地区：沖縄、その他離島・諸島
- 申込締切日：2021年12月3日
- お届け日：2021年12月30日
- 賞味期限：2022年1月31日(要冷凍)
- 取送料：12月10日～30日…100%

監修先・製造元：株式会社北武フーズ