北海道三笠高等学校製菓部×日糧製パン（株）共同開発　クリスマスケーキ発売のお知らせ

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は、毎年ご好評をいただいております、北海道三笠高等学校（所在地：北海道三笠市、校長：松井牧子）製菓部の生徒たちと共同開発するクリスマス商品につきまして今年も発売いたします。

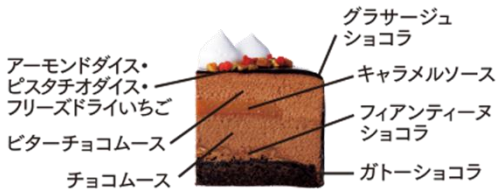
地域の未来を担う高校生たちの夢や挑戦を応援し、三笠市をはじめ北海道の活性化に貢献したいという思いから、2016 年よりスタートしたこの取り組みは、今年で 11 期目を迎えます。

【商品概要】

ショコリッチキャラメリー

しっとりとしたガトーショコラに、2 種のチョコレートムースを重ねました。ほんのり塩味のキャラメルソースとフィアンティーヌショコラのサクサク食感がアクセントの濃厚な味わいです。（直径約１２ｃｍ）







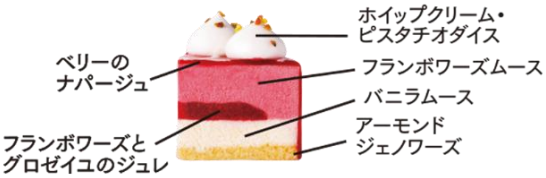


左：橋田 和さん
中：台丸谷 こるりさん
右：堀内 大輝さん

フランボバニラのフラワームース

フランボワーズの爽やかな酸味と果実感、やさしいバニラの甘みが調和したムースケーキです。ポインセチアをイメージした華やかなデザインがクリスマスを彩ります。（直径約１２ｃｍ）









左：村上 萌花さん
中：谷野 唯奈さん
右：伏見 果音さん

北海道三笠高等学校

道内で唯一の食物調理科単科の公立高校。専門的なカリキュラムで、食のスペシャリスト育成を目指しています。各種コンクールで多数の実績を残しているほか、地域や企業との連携にも力を入れています。2018 年 7 月にオープンした高校生レストラン「MIKASA COOKING ESSOR（エソール）」は、生徒が提供する食事やスイーツが楽しめる施設として人気です。





「試食イベント」のお知らせ

開発に携わった生徒さんによる試食会を行います！

日程	時間	お店
11月14日（土）	10：00～	コープさっぽろルーシー店
11月15日（日）	10：00～	岩見沢農協Aコープであえーる店
	14：00～	イオンスーパーセンター三笠店

ご予約方法／お取り扱い店舗にてご予約いただけます。
お渡し期間／2026 年 12 月 15 日（火）～12 月 25 日（金）
販売地域／北海道全域と青森県及び一部東北エリアのスーパー・一般小売店等

以上

お問合せ先　マーケティング業務部　　担当　森安、近藤　　011-851-8488

おいしく、北海道らしく。
日糧製パン株式会社