えひめきずなスイーツ キャンペーン2022

32作品の中から学内選考にて10作品が選考され パティシエ・ブランジェ科 学生考案の3作品 が選ばれました！

可愛いみきゃんなんよ。
松山市

Slow Aging Cafe Yukichi

愛媛をイメージしたみきゃんを愛媛県産のみかんと柚子を使用し、小さい子でも手に取りやすいよう作りました。

県産品 ネーブルオレンジ / 柚子 / フレッシュ卵卵 / 小麦 / クリームチーズ / 生クリーム

¥ 350円（税込み）　松山市中須賀3丁目4-9

089-953-1779　10:00 ～ 18:00

休 水曜日

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：土屋 美桜

城川和栗のモンフィーユ
西予市

（株）城川ファクトリー

愛媛県産の城川和栗をふんだんに使用し、自然豊かな愛媛の段々畑を表現したスイーツを作りました。

県産品 城川和栗 / 小麦 / フレッシュ卵卵 / 牛乳 / 生クリーム / 伯方の塩

¥ 250円（税込み）　西予市城川町下相1008-1

0894-82-1100　9:00 ～ 18:00

休 不定休、元日

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：宮田 優杏

PEARL ～パール～ 宇和海の宝石
宇和島市

Patisserie Libra

南予の宝物である真珠をモチーフとし、中には幼いころの南予での思い出である愛南ゴールドの味がメインとなるムースを詰め込みました。

県産品 フレッシュ卵卵 / 愛南ゴールド / 小麦 / 生クリーム / 愛南ゴールドジュース

¥ 400円（税込み）　宇和島市丸之内5丁目2-3

0895-65-9454　10:00 ～ 18:30

休 火曜日

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：髙橋 礼奈

当校学生考案作品紹介

純米大吟醸 ショコラ～一刀両断～
四国中央市

Patisserie Le Soleil

チョコレートにあう辛口の日本酒、「京ひな一刀両断」を使用し、南予の海や漁師をイメージした「かっこいい」スイーツに仕立てました。

県産品 京ひな一刀両断 / 生クリーム / 伯方の塩

¥ 378円（税込み）　四国中央市金生町下分203-4

0896-77-5463　10:00 ～ 19:00

休 月曜日・火曜日

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：木村 琴音

オレンジ香る 南予カルストショコラ
西条市

OKOME sweets n2

南予の雰囲気や四国カルストをイメージし、爽やかかつ食感が楽しいおしゃれスイーツを作りました。

県産品 フレッシュ卵卵 / 瀬戸内レモン果汁 / オレンジビール

¥ 350円（税込み）　西条市小松町北川289

090-6885-6479　10:00 ～ 17:00

休 月曜日・木曜日・金曜日

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：山本 陽菜

南予のみかんティグレ
松山市

Betty Crocker's

愛媛県産みかんをふんだんに使用した、南予を感じる爽やかなフィナンシェです。

県産品 温州みかん / 小麦 / フレッシュ卵卵 / みかんビール / みかんジャム

¥ 200円（税込み）　松山市井門町1331-1

089-958-3355　9:00 ～ 17:00

休 無休

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：日野 愛梨

愛媛たっぷり サクサクサンド
松山市

Boulangerie de Ecole

愛媛県産イチジクをおいしく頂ける方法で調理し、相性ピッタリの南予の柑橘とあわせました。

県産品 イチジク / しまなみレモン / 伯方の塩 / 米粉 / 河内晩柑 / レモンビール / 白ワイン

¥ 250円（税込み）　松山市湊町3丁目5-1

089-987-7577　不定

休 不定休

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：山本 和佳

愛媛の柑橘カヌレ
松山市

創作Restau Sabrina

愛媛の特産品である柑橘をたっぷり使用したジャムを生地に練りこんだ、外はカリッ中はしっとりの柑橘カヌレです。

県産品 柑橘のマーマレード / フレッシュ卵卵 / 牛乳 / 小麦 / みかん果汁 / みかんパウダー

¥ 350円（税込み）　松山市湊町3丁目10-2

089-907-1338　12:00 ～ 16:00　18:00 ～ 22:00

休 不定休

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：千原 あかり

みかんレモン大福
松山市

うちだパン

カスタードクリームとレモンの相性が良く、もっちり食感が楽しめる大福です。

県産品 レモン / 生クリーム / 小麦 / 温州ミカン / 牛乳 / 卵

¥ 250円（税込み）　松山市枝松1丁目9－34

089-909-9022　7:00 ～ 19:00

休 木曜日

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：福山 珠怜

みかロン
松山市

Petit Paris～パンのある暮らし～

日本農業遺産に認定されているみかんの段々畑の夕暮れ時を、色とチョコレートの模様で表現したマカロンを作りました。

県産品 温州みかん / 愛媛のたまごみきゃん / らくれん牛乳 / マーマレード / レモン

¥ 200円（税込み）　松山市畑寺4丁目14-23-1

089-916-5546　10:00 ～ 18:00

休 月曜日・火曜日・水曜日

コラボ 河原外語観光・製菓専門学校：脇本 くみこ

学校法人 河原学園
河原外語観光・製菓専門学校
パティシエ・ブランジェ科