

# 学生レストランおもてなし

## 松山の専門学校とホテル連携

松山市大手町1丁目のホテルマイステイズ松山で5日、河原外語観光・製菓専門学校の学生が一部メニューを担当、接客する「学生レストラン」が開かれ、県産食材を使った特製ランチコースを提供した。6日まで、50食限定。

同校とホテルが連携し、商品開発や人材育成を目的に初めて企画した。ランチメニューのうち、パンとデザートをパティシエ・ブランジェ科2年生約20人が担当。自家製みかんピールを県産小麦粉の生地で巻いたロールパンや、ミカン果汁を入れたガトーショコラなど4点を考案、調理した。宮田優香さん(20)は「デザートのミカンの風味が残る

## メニュー考案・調理 県産食材 特製ランチ



河原外語観光・製菓専門学校パティシエ・ブランジェ科の学生が考案したパンを皿に運ぶブライダル・ホテル科の学生(中央)＝5日午後、松山市大手町1丁目

よつに何回も作り直して分量を調整した」と話した。学生によるパンやデザート

トの味に合わせ、ホテルが県産タイとドライトマトの前菜、メイン料理に松山ベークンを使ったミートローフなどを用意。大平博敏シェフは「ロールパンの甘さを

引き立たせるため、料理はシンプルな味を意識した」。

5日は、ブライダル・ホテル科2年生7人がレストラン内でサービス。最初は緊張した面持ちで客を席に案内したり、料理を運んだりしていたが、次第に笑顔を見せていった。県外のホテルに就職が決まっている芳野晴香さん(20)は「グループのお客さんは食べる速さがそれぞれ違い、料理を出すタイミングが難しかった」と振り返った。

趣味仲間4人で訪れた松山市の河内明子さん(46)は「学生の一生懸命さが伝わってきた」と話した。ホテルの料飲マネージャー和田敦志さんは「学生はいい笑顔で接客していた。今回の経験を就職先で生かしてほしい」と願った。

(野田真子)