

新商品「シトローネ」特別販売



課題研究「商品開発」の授業で生徒が考案し、地元企業で本校OBでもありますコビヤマベーカリーさんに作っていただく今年度の新商品「シトローネ」が完成しました。11月5日に行われた「道の駅あいつ湯川・会津坂下」での完成披露販売会も大変好評で100個のシトローネが完売しました。

パネトローネとは、イタリアの伝統的なドライフルーツが入った発酵菓子パンの一つで、クリスマスなどお祝い事で食べられます。春を喜ぶ彼岸獅子のように、世界に春が訪れることを願い開発しました。

なお「ボンチシュトーレン」「若商ラスク」の注文も承りますので、この機会にぜひお試しください。

ご注文は、下記注文書にご記入のうえ12/6(火)までに若商デパートへ現金を添えてお持ちください。受け取りは12/19(月)終業式の日となります。



新商品「シトローネ」



若商デパート

きりとり

年 組 生徒名

注 文 書

注文〆切 12/6 (火)

商品名	商品説明	価格	注文数	注文金額
シトローネ	高田梅、鬼くるみ、山葡萄、大麦オレンジピール入り。2週間かけて作るイタリアの伝統的なパン	2,000円	個	円
ボンチシュトーレン(スライス)	ドイツのお菓子シュトーレンに会津産栗、干し芋、小豆、りんご、ブルーベリー入り。まわりはほうじ茶を混ぜた粉糖でコーティング。甘すぎず柔らかいパン。	200円	枚	円
ボンチシュトーレン		1,700円	個	円
桜蜜ラスク	若商ラスク【春】 全国でも希少な桜のはちみつを使用。イチゴチョコのコーティングで甘いラスク。	180円	枚	円
桜蜜ラスク(箱)7枚入		1,260円	箱	円
金山かぼちゃラスク	若商ラスク【夏】 極めて高い糖度の金山赤カボチャを使用。ほんのり甘い優しい味わいのラスク。	180円	枚	円
金山かぼちゃラスク(箱)7枚入		1,260円	箱	円
やっこさんラスク	若商ラスク【秋】 南郷トマト、若商みそ、クリームチーズを使用した甘くないラスク。赤い見た目は会津まつり名物やっこさんのよう。	200円	枚	円
やっこさんラスク(箱)7枚入		1,400円	箱	円
雪下ラスク	若商ラスク【冬】 雪下ネギ、山塩、酒かすを使用。会津ならではの食材で甘くない、お酒のアテにもなるラスク。	200円	枚	円
雪下ラスク(箱)7枚入		1,400円	箱	円
四季ミックス(箱)各2枚入	若商ラスク【春～冬】 全種類が楽しめます。	1,500円	箱	円
合 計				円

※賞味期限はラスク、シュトーレン約1か月、シトローネ約10日間となります。