



三笠高校情報

【問合せ】
高校生レストラン統括室
☎④2200

うまいっしょ甲子園 全国高校生料理選手権2023を開催しました！

11月11日に三笠高校生レストランで全国の高校生が料理の腕を競う「うまいっしょ甲子園全国高校生料理選手権2023」を開催しました。

一次審査を通過した上位8チームが本選に出場し、6人の審査員の前で調理競技を行いました。

三笠高校から出場したチーム「rametok(勇氣)」が優勝しました。



優勝	学校	北海道 三笠高等学校		準優勝	学校	山形県立山辺 高等学校	
	氏名	伊東 寛太 片山 和音	チーム名:rametok(勇氣) 作品名:HAKKO		氏名	佐藤 徹平 原田 慎之介	チーム名:SINPEY 作品名:山形からの 発酵の旅レシビ
第3位	学校	育成調理師専門 学校技能連携校 向陽台高等学校		審査員特別賞	三重県立相可高等学校(中村 勇聖、加藤 陽) チーム名:いぺまいか 作品名:～秋から冬へ～アイディアあふれる 和食と西洋のコラボレーション御膳		
	氏名	吉原 龍 木村 昭太	チーム名:尼の川 作品名:Carte d'automne ～秋のお皿～		入賞	▶北海道三笠高等学校(友情命) ▶綾羽高等学校(和vage) ▶学校法人神村学園高等部(神村シェフ) ▶岡山県立津山東高等学校(食調魂)	

()内は
チーム名

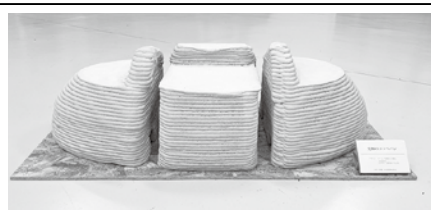
三笠高校生デザインのベンチをイオンに設置



大成建設株式会社(写真右3人)と作品をデザインした三笠高校生(写真左6人)が贈呈式に参加

のMikasa
ormation
内に設置していま
す。お立ち寄りの
際は、ベンチに腰
をかけてデザイン
や座り心地をお楽
しみてください。

三笠高校1年生が考案したデザインを基に、大成建設株式会社がベンチを製作しました。このベンチは、同社が開発した、環境配慮コンクリート「TeConcrete®/Carbon Recycle」と建設用3Dプリンティング技術「T3DP®」が使用されています。10月15日、みかさ桂沢もみじ祭2023で贈呈式を開催し、ベンチがお披露目されました。ベンチは現在、イオンスーパーセンター三笠店のMikasaormation内に設置しています。お立ち寄りの際は、ベンチに腰をかけてデザインや座り心地をお楽しみください。



チーム「究極の三同割」(佐々木隼一さん、東野聖也さん、平山陽太さん)の作品『究極のコッペパン』



チーム「だいなそー」(刈田清蓮さん、城守喜湖さん、西村咲姫さん)の作品『2億3000万年のいす』

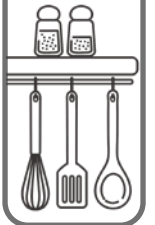
【問合せ】産業開発課産業振興係Tel.③7090

今月の

MIKASA COOKING ESSOR

【申込・問合せ先】
三笠高校生レストラン
Tel. ③7335

MIKASA クッキングスクール
in キッチンスタジオム



■ 毎のクリスマススタルト教室

【日時】12月17日(月)午前10時～午後1時
【内容】クッキー生地やアーモンドクリームなどを作ります。タルト台の上に苺をきれいに飾り付けしましょう。
※タルト台だけお持ち帰りいただきたい、クリスマスにお家で飾り付けもできます。



【参加料】1セット1人分2,500円
【参加方法】12月12日(火)までに電話で申し込みください。

■ 春巻きDEパーティーをしよう!

【日時】12月23日(土)午前10時～正午
【内容】五目春巻きや、ピザポテト、アップルパイなどの変わり種を含む数種類の具材を選び、春巻きに仕上げます。
※クリスマス用にお持ち帰りもできます。



【参加料】1人分1,000円
【参加方法】12月20日(水)までに電話で申し込みください。

■ 共通事項

【場所】MIKASA COOKING ESSOR キッチンスタジオム
【講師】地域おこし協力隊
【対象】どなたでも参加できます。
※小学生以下は保護者同伴
【定員】16人
※定員になり次第受け付けを終了します。



※予約方法・直近の営業日は、ホームページを確認いただくか電話で問い合わせください。

12月の営業日

■ は休日

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 ³¹	25	26	27	28	29	30

【営業時間】9:00～17:00

Cherie

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 ³¹	25	26	27	28	29	30

エソールストア

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 ³¹	25	26	27	28	29	30

三笠高校 卒業生の

今

三笠高校を巣立った卒業生の活躍する姿をお届けします。

◆ 竹内 胡桃さん / 1期生 製菓コース 余市町出身

私がお菓子作りを始めたきっかけは、母の作るアップルパイでした。大好きなアップルパイを5歳頃からは母と一緒に作るようになり、その頃からお菓子作りが大好きでした。公立高校では珍しく製菓コースがあると知り、三笠高校への進学を決意。入学し学んでいくうちにパティシエになりたい気持ちがより強くなりました。

さらに地元を離れてさまざまな地域出身の友人たちと交流したことで、地元・余市町の魅力に気付く、余市町にお店を持つことが夢となりました。

現在はその夢を叶え、余市産の果物を使用したマフ

■ 店舗: Kurumi no ki (クルミノキ)



【問合せ先】企画調整課企画係 Tel. ②3182