産学連携プロジェクト

バリッチェの可能性は無限大！

高校生がホテルデザートメニュー開発に本気チャレンジ！

森永乳業 × 修文学院高等学校 × MEITETSU KOMAKI HOTEL

産学連携プロジェクトとして調理師やパティシエを目指す修文学院高等学校食物調理科の生徒が、
今年3月に発売した森永乳業のチョコを贅沢に味わえる体験型アイスVariche（バリッチェ）でメニュー開発に挑戦！
50名以上の高校生のアイデアから選抜されたメニュー２品を名鉄小牧ホテル カフェアザレアで期間限定で販売します。

〈販売期間〉2025 .7.19（土）～9.30（火）

14：00～18:00（L.O.17:30） テイクアウト不可

マカロンバリッチェ 〈料金〉お一人様 1,000円

※写真は２名様分です。宝石箱に入れてご提供できない場合がございます。

チーム「マカロンちゃんたち」

PRポイント！

食感を大切にしている商品なので、
チョコの層を崩すことなく、
そのままの形でどれだけ美味しく
アレンジができるかどうかを工夫しました。
ラズベリーソースの酸味で最後の一口まで
飽きずに食べられるように工夫しました。
マカロンはミントグリーンにし、
マスカットと色を合わせて
一体感が出るようにしました。
夏が旬のフルーツを使っています。

モンブラン・バ・リシュー 〈料金〉お一人様 1,000円

※写真は２名様分です。宝石箱に入れてご提供できない場合がございます。

チーム「お菓子バカカルテット」

PRポイント！

シュー生地をラスクにしてあり、
バリバリでモンブランの土台にぴったり
になっています。中にクレープ生地が
入っており、もちもちとした食感も
楽しめます。アイスが溶けても下から
漏れてこないようにする役割もあります。
味のバランスは苦味はチョコ、
甘味はアイスやクレープ、酸味は
いちごの味でバランスよく最後まで
美味しく食べることができます。
食べ方はシューアイスをナイフと
フォークでケーキのように食べます。

デザートメニューに使用した
森永乳業　Variche（バリッチェ）チョコ＆バニラについて

天面に広がるチョコをスプーンでバリッと割ってから食べる体験型カップアイスです。
アイスの中にはいろいろな大きさのチョコが入っているので、最後までチョコを贅沢に堪能できます。
※東海・北陸エリアの量販店・ドラックストアのアイス売り場にて販売中。

MEITETSU KOMAKI HOTEL

ご予約・お問合せ　1F　カフェアザレア　TEL:0568-75-9533

名鉄小牧ホテル　〒485-0029 小牧市中央1-260　TEL:0568-75-7111

詳しくはホテル公式サイトからご確認ください