



# 生活科学科2年 商品開発プロジェクト



## 「マッ茶ドレーヌ」完成！！

諫農生活科学科には、大切な方へおもてなしをする時に作るマドレーヌがあります。このマドレーヌのレシピは、歴代の先生方によって何度も改良され、それを生活科の先輩方が忠実に引き継いで来られた秘伝のレシピです。今回私たちは、ながさき抹茶とこの伝統レシピで作ったマドレーヌを組合せ、「マッ茶ドレーヌ」を完成させました。このマドレーヌは民間講師でお世話になっている「お茶処しまだ」の嶋田先生と「パティシエ・エス・アサダ」の浅田先生と共に作り上げました。



嶋田先生のお茶講座



浅田さんからのマッ茶ドレーヌの味の助言



ラベル作成のためにお店を訪問！



ラベル完成



諫農寺峰の卵を持参し、販売用のマドレーヌの製造です！貴重な経験でした♡



「お茶処しまだ」でも販売しています！



農文祭で販売します！！