

食品加工部

南島原産レモンの洋菓子「レモッタ」新商品発表会

令和4年7月4日(月)14時~16時 本校の会議室で、食品加工部が開発した南島原産レモンの洋菓子「レモッタ」の新商品発表会が行われました。南有馬町「はじめ農園」で減農薬・減化学肥料で生産しているレモンを使い、梅月堂様と共同で研究開発し商品化されました。

商品化された「レモッタ」は、梅月堂様10店舗で、7月15日(金)から2週間行われる「長崎レモンフェア」で販売されます。ぜひ、この機会に本校の生徒が開発に関わった「レモッタ」を購入されてみてください★



食品加工部 村里さん・稲田さん

南島原産レモンの洋菓子「レモッタ」



レモンクリームには、ヨーグルトやチーズ生産の際に大量に廃棄されるホエーを用いており、SDGsにも配慮しています。



梅月堂の社長 本田様をはじめ、副社長 本田様
生産者の馬場様、島原振興局 吉田様
南島原市役所 荒木様 鎮西学院大学 加藤教授
多くの方にご参加いただきました。

