

食品サイエンス科

M i j o カフェ始動！ ～食品サイエンス科2年生～

これまでにシフォンケーキ作りやカフェ接客のマナーを学んだり、先生方をお客様役にしてプレオープンで練習したりと準備を進め、10月15日土曜日、ついに『Mijo かふえ』がオープンしました。当日は多くの方にご来店いただき、用意していたケーキセットは全て完売いたしました。皆様、ありがとうございました！ 次回のお越しもお待ちしています！！

接客について、平岡調理製菓専門学校の末松信次先生の講義を受けています。



10月13日(木)プレオープンの様子です。相手が先生方ですが緊張しています！！



10月15日(土)カフェ初日。オープニングセレモニーと開店時のカフェの様子です。



次回の開催は、

10月22日(土)と、12月10日(土)です。

朝の8:30～整理券をお配りします。

10:00～、10:45～、11:30～、

12:15～ の4回の“ガトーショコラセット”
か“チーズケーキセット”をお選びいただけます。



M i j o か ぶ え の ケ ー キ づ く り

シフォンケーキ

佐世保市にある 長崎短期大学 地域共生科 製菓コースの 講師 谷口英司先生から
教えていただき、みんな上手に作れるようになりました！！



M i j o か ぶ え の ケ ー キ づ く り

ガトーショコラ

島原農業高校食品科の秘伝のレシピで作りました！たっぷりのチョコレートに、ラム酒を贅沢に利かせた大人の味になっています。



M i j o か ぶ え の ケ ー キ づ く り

チ ー ズ ケ ー キ

じっくりと蒸し焼きにしたスフレタイプです。これまでも大人気の島原農業高校チーズケーキから、ちょっぴり改良してさらにしっとりふんわりの食感を目指しました！

