

夢に向かって頑張る未来のパティシエたちを、 モンシェールは応援します。

先日、パティシエを目指す若者支援の一環として、
大阪キャリアー製菓調理専門学校の学生さんが考案した
“なかなか会えない友人や家族に贈る、秋冬食材を使ったお菓子”をテーマにした
焼菓子・生菓子のコンテストを開催。
厳正なる審査の結果、数ある作品の中から選出された2品を、
モンシェールにて製造・販売することとなりました。



秋野菜のサクサククッキー

さつまいも・かぼちゃ・ごぼう・生姜など
季節の素材を重ね合わせ、
オーブンでさっくりと焼き上げたクッキー。
アクセントにしのばせたレモンがそれぞれの素材の
うま味と香ばしさを引き立てます。
未来のパティシエによる体にやさしく心温まる贈り物です。

1袋 540円 (税込)
(本体価格 500円)

Dear (ディーアール)

フレッシュなりんごを生地に合わせて焼き上げた
香ばしいアーモンドケーキに、サワークリーム入りの
さっぱりとした生クリーム・りんご・
エディブルフラワーを飾って華やかに仕上げました。
“大切な人との繋がり”をイメージした
未来のパティシエによる力作です。

2,160円 (税込)
(本体価格 2,000円)

