

お知らせ

担当課	岡山県立総社高等学校
担当者	教頭 戸田 英雄 教諭 大岡 倫子
電話番号	(0866) 93-0891

総社高校家政科×遊食房屋総社店コラボ企画

本校家政科3年生有志7名が、香川・愛媛・岡山で旬の食材を使った料理を提供されている「遊食房屋（ゆうしょくぼうや）」さんとコラボレーションして、新メニューの開発をしました。

2チームに分かれて試行錯誤を繰り返し、地元岡山の食材を使ったオリジナルメニューを2品完成させました。料理長・店長も唸らせた2品が、**10月1日（火）から10月14日（月）の期間、遊食房屋さんで提供されることとなりました。**

本件に関するチラシを遊食房屋さんが作成してくれました。ご覧ください。

このような、機会を与えていただいた遊食房屋さんに感謝します。ありがとうございました。

岡山県立総社高等学校 家政科の生徒の皆さんが地元・岡山の食材を使ったオリジナルメニューを遊食房屋へ提案。2チームに分かれて試行錯誤を繰り返し、2品が完成しました。完成試食会では当店の料理長・店長をも唸らす出来栄に。大満足の結果になりました。



そんな2品のメニューを、一皿に乗せて期間限定で遊食房屋 岡山総社店 倉敷店・観音寺店の3店舗でお召し上がりいただけます。またどちらがお客様の心をつかんだか、**お客様の投票で勝負を決めるガチンコ対決を開催!!**

岡山県立総社高等学校 家政科 × 遊食房屋 総社店コラボ企画

遊食房屋では、2チームのコラボメニューをレシピを元に再現しました。それを期間限定で販売！お客様にご記入いただいた裏面のアンケートを総社高校の2チームのみなさんに届けたいと考えております。生徒の要望によりアンケートの得点・コメントをもとに、2チームによるガチンコ対決とさせていただきます。

A team **吉備の国 赤米焼売**
白桃の甘酢餡とセロリの和風餡を添えて

【制作に込めた思い】

総社の食材をたくさん使用し、遊食房屋を通じて岡山を知ってもらおうきっかけになれるよう、このメニューを考えました。また赤米は、縄文時代に日本に最初に伝わった稲。直会（なおりい）で赤米料理を神と共に食すことで、神と絆を結び、備中神楽を奉納して神をよこばすぞ！



B team **海老はんぺんの岡山蒸し餃子**

【制作に込めた思い】

地元岡山の食材「黄ニラ」をタネに使用し、海老はんぺん・黄ニラ・キャベツ・手作りの皮、それぞれの味と食感のコントラストをたのしめるようにしました。ソースには「桃太郎トマト」で甘みもあるさっぱりとした味に仕上げることができ、夏にもぴったり納得のいくまでこだわり続けた餃子の皮のプルプルの生地もお楽しみください。



総社高校
A team VS B team **680円**
対決プレート 税込価格748円