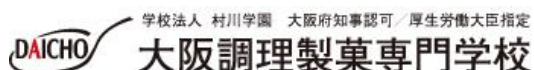


報道関係者各位

タマノイ酢と大阪調理製菓専門学校がコラボ レシピコンテストを開催！

タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)



大阪を拠点とするタマノイ酢(株)と学校法人 村川学園(所在地:大阪府泉大津市 理事長:村川 良夫)の運営する大阪調理製菓専門学校がコラボレーションし、お酢を使ったレシピコンテストを開催しました。

プロの料理人をを目指す学生 8 チーム 40 名が参加し、お酢を使ったメニューの考案から試作、プレゼンテーションを行いました。

「製菓衛生師」と「調理師」を育成する大阪調理製菓専門学校ならではの多種多彩なレシピが完成、弊社社員も驚くアイデア満載のコンテストになりました。



【今後の流れ】

- 上位2チームのレシピをタマノイ酢の運営する HP コンテンツ『ビネガールのライフスタイルのススメ』で 10 月 14 日から掲載します。(URL : <https://vinegirl.net/>)
- 10 月 22 日にタマノイ酢の本社にて表彰式を実施します。※取材を希望される方はご連絡下さい。
- 上位2チームのレシピを大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 内のレストランにて提供します。(12 月 3 日・4 日ランチタイム限定)



写真 1. コンテスト当日の学生の様子



写真 2. コンテストで作られた料理



写真 3. プレゼンテーションの様子

タマノイ酢は、今後もコラボレーション企画を通じて、地元の活性化に繋がるよう精進して参ります。