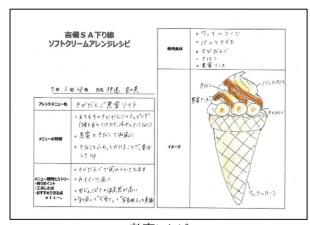




考案レシピ

メニュー 名	晴れの国ソフト
販 売 期 間	令和7年11月1日(土曜)~ 9:00~18:00 ※フルーツの時期が終了次第、販売終了
価 格	780円(税込)
主な使用食材	岡山県産フルーツ(マスカット、白桃等)、岡山県産ジャージーミルク
	※使用するフルーツは時期によって異なります。
特 徴	岡山県産のジャージーミルクを使用し、岡山県産のフルーツをトッピング。
考 案 者	岡山県立岡山南高等学校 商業クラブ所属 袖岡 竜生さん
考案者のこだわり	岡山名産のフルーツを使用し、岡山らしさを表現しました。
	フルーツは季節ごとに変わっていくので、何度もお店にいきたくなります。





考案レシピ

メニュー 名	きびだんご黒蜜ソフト
販 売 期 間	令和7年11月1日(土曜)~ 9:00~18:00 ※通年販売
価 格	750円(税込)
主な使用食材	きびだんご、きなこ、黒蜜
特 徴	もちもちのきびだんごをトッピングし、黒蜜ときなこで和のスイーツを表現しました。
	また、きなこを上からかけることで香ばしさをアップさせました。
考 案 者	岡山県立岡山南高等学校 商業クラブ所属 伊達 奈々美さん
考案者のこだわり	きびだんごをトッピングすることで、岡山らしさを表現しました。
	また、和スイーツに挑戦し、他にはない甘じょっぱさを表現しました。