

考案ソフト詳細



吉備SA下り線 ソフトクリームアレンジレシピ		使用食材
日付: 令和7年11月1日 西条 悠司 作成 アレンジメニュー名: 晴れの国ソフト メニューの特徴: 岡山県産のフルーツ、ジャージーミルク、ソフトクリームを使用。こまめに盛り付け、見た目重視。 メニュー開発にストーリー性を持たせ、工夫し、お客様に喜んでもらえるようにする。		白桃、シャインマスカット、ジャージーミルク、ソフトクリーム、コーン イメージ:

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よって変わっていくので、何度もお店にいられます。



吉備SA下り線 ソフトクリームアレンジレシピ		使用食材
日付: 令和7年11月1日 西条 悠司 作成 アレンジメニュー名: きびだんご黒蜜ソフト メニューの特徴: 岡山県産のフルーツ、ジャージーミルク、ソフトクリームを使用。こまめに盛り付け、見た目重視。 メニュー開発にストーリー性を持たせ、工夫し、お客様に喜んでもらえるようにする。		ローション、ジャージーミルク、ソフトクリーム、コーン イメージ:

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。