

大経大「はてにゃん。」ケーキ

開発したケーキをPRする(左から)中島さん、白石さん、松原さん



ティシエと相談し、ケーキを開発した。生まれたケーキはいずれも「耳としっぽが?」の形をした同大のキャラ「はてにゃん。」がモチーフだ。

「冬場が旬のイメージのチョコが春らしくあっさり食べられる」(松原さん)という「はてにゃん。ケーキ」(315円)、「絶妙な柔らかな生チョコソースと果物を絡めて味わって」(白石さん)という「はてにゃん。のチョコフォンデュ」(473円)、「クリームチーズと果物の酸味が相性ばっちり」(中島さん)という「はてにゃん。のタルト」(368円)が誕生した。

松原さんは「お店の魅力を知ってもらえる手伝いができた」と満足そう。「いい商品を作るには妥協してはだめと浅田美明社長から学んだ」とは白石さん。中島さんは「地域活性化にもつながればうれしい」と話していた。

創立80年記念事業 地元菓子店とコラボ

・東淀川区

大阪経 淀川区大隅2丁目)創

立80周年記念事業の一環で、同大の学生が、府内でケーキ店を展開するプチ・フランスとコラボし、3種のケーキを開発した。13日ま

で上新庄店、豊里店で販売している。

同大テーマである「つながる力」を学内

外へ発信しようとする学生が立案、運営する企画を募集。「地元企業と共同で商品開発したい」と、経営学部経営

の同店に声を掛け、パ

学科3年の松原夏奈さん、白石奈摘さん、中島清香さんが提案した。

3人そろって食べる

ことが好きで、「こんな商品が欲しい」という思いから地元で人気の

「はてにゃん。」のタルト(368円)が誕生した。

松原さんは「お店の魅力を

知ってもらえる手伝いができた」と満足そう。「いい商品を作るには妥協してはだめと浅田美明社長から学んだ」とは白石さん。中島さんは「地域活性化にもつながればうれしい」と話していた。

(山本聖子)