

香川県立高松商業高等学校「地域経済研究」受講の生徒が考案 「天使のまくら」スイーツ販売会のお知らせ

2 0 2 6 年 1 月 9 日
四国旅客鉄道株式会社
JR四国ステーション開発株式会社

JR四国グループのJR四国ステーション開発株式会社では、高松オルネ内「shikoku meguru（シコクメグル）」において、四国にこだわった商品を中心にキッチン（飲食）とマルシェ（物販）の運営を行っております。

この度、香川県立高松商業高等学校「地域経済研究」受講の生徒自らが考案したスイーツ「天使のまくら」の販売会をshikoku meguruマルシェにて行います。生徒の皆さんに、歴史ある「屋島」を魅力ある観光地として輝かせたいという思いを持って考案した商品です。

イタリアの伝統菓子「パラディーゾ」を、香川県産の素材をふんだんに使用して製造しております。「パラディーゾ」はイタリア語で天国という意味で、そこから天使を連想したこと、また、「屋島」をイメージした台形の形状が、「まくら」を想起させることから、「天使のまくら」と名付けられました。

ケーキ中央には瀬戸内海の「豊島レモン」を使ったチョコレートを流し込み、レモンの酸味が美味しい爽やかなお菓子に仕上がっています。数量限定となります、この機会に是非ご賞味ください。

「shikoku meguru」は四国にフォーカスし、土地をめぐる、時間をめぐる、季節をめぐる、歴史をめぐる…さまざまな「めぐる」の出発点として、今後もさまざまな取り組みを進めてまいります。

1. 販売商品

「天使のまくら」 販売価格 270円（税込）

香川県産の素材を使用しております。

小麦粉 : さぬきの夢（香川県オリジナル品種）

卵 : かなえ養鶏場（香川県さぬき市）

塩 : 瀬讃の塩（香川県坂出市）

レモンチョコレート : 蒼橙（※香川県小豆郡の豊島レモン使用）

レモン果汁パウダー : SETOUCHI POWDERLAB（※香川県小豆郡の豊島レモン使用）

2. 販売開始日時

1月18日（日）10時 ※販売数量は100個を予定。完売次第終了。

3. 販売場所

「shikoku meguru マルシェ」 レジカウンター付近

4. 商品イメージ

