

本校の新興梨がパンナコッタに変身！！

～あじわいの郷 高校生レストラン～

10月19日（日）あじわいの郷で高校生レストランがあり、網野高校企画経営科が企画された『丹後にこった パンナコッタの王様』に本校生産の新興梨を提供しました。

新興梨は10月中旬頃より収穫を開始する400g前後の大果で、糖度が高く、肉質が軟らかく、非常にジューシーな梨です。貯蔵性が高く、年内貯蔵が可能です。本校生徒が心を込めて栽培した新興梨が今回、パンナコッタに変身しました。



高校生 RESTAURANT

『丹後にこった パンナコッタの王様』

丹後の食材だけにこだわって、網野町の kanabun 様とコラボして、梨のスイーツを作りました。



丹後町産はちみつを使ったパンナコッタの上に、久美浜高校産梨のコンポートやジュレ、伊根町産の卵を使ったマシュマロをのせ、丹後の食材にこだわって作ったスイーツです。

京都府立網野高等学校 企画経営科

¥250 円