

しきの
道の駅レスティ唐古・鍵 × 磯城野高等学校
地元高校とコラボレーション
『濃厚たまごのプリンパフェ』

11月15日(金)より数量限定で販売開始!

このたび、当社が運営管理を受託する田原本町の道の駅「レスティ唐古・鍵」の2階にある「からこカフェ」で『濃厚たまごのプリンパフェ』を販売いたします。

「からこカフェ」では地産地消のメニュー作りと地域貢献につながる取り組みを推進しており、今回のパフェは田原本町に位置する奈良県立磯城野（しきの）高等学校とのコラボ商品となっています。

ぜひ、当駅にお立ち寄りいただきお召し上がりください。

1. 商品概要

- | | |
|-----------|-------------------------------|
| (1) 商品名 | 『濃厚たまごのプリンパフェ』 |
| (2) 販売価格 | 840円(税込) ※テイクアウトは824円(税込) |
| (3) 販売場所 | 道の駅「レスティ唐古・鍵」2階「からこカフェ」 |
| (4) 販売時間 | 9時～17時 ※その日のプリンがなくなり次第販売終了 |
| (5) 販売開始日 | 令和6年11月15日(金) |



しきの
磯城野高等学校動物活用コースのみなさんとのコラボ!

濃厚たまごの プリンパフェ

磯城野高等学校の生徒たちが
育てたニワトリの卵を100%使用した
プリンパフェ作っちゃいました!

**数量
限定**



840円 テイクアウト **824円**
表示は税込価格

【プリンの特徴】

パフェに乗っているプリンには、磯城野高等学校 農業科学科 動物活用コースの生徒たちが育てた鶏の卵を使用して作られています。添加物不使用で、卵、砂糖、牛乳のみで作られており、卵の黄身の濃厚さが際立つシンプルなおいしさが特徴です。

【開発者の思い】

メニュー開発には、当駅主任・中谷恭子さん、当駅で洋菓子販売を行う彩彩（さいさい）の北村愛子さんの2人が携わりました。

（中谷さん）「からこカフェ」では、地産地消をはじめ地域貢献につながるメニュー開発を行っています。今回のプリンパフェを通して、田原本町の魅力と高校生の活躍を広く発信し、地域を盛り上げていきたいと思っています。

（北村さん）地域の生産者が作った食材でスイーツを作ること、地産地消に貢献しながらみんなを笑顔にしたいと考えています。今回この取り組みで、地元の高校生の応援、地元の魅力発信につながればと思います。



「第一次産業の大切さ知って。」

磯城野高等学校 農業科学科 動物活用コースでは、鶏、豚、羊（羊毛用）などの動物を飼育されています。授業では、座学をはじめ、動物を育てる実習、食材や素材として出荷するまでを一貫して取り組んでおられます。

令和6年11月6日（水）、当駅に磯城野高等学校の先生と生徒を招待し、『濃厚たまごのプリンパフェ』の試食会を実施しました。

生徒たちは実際にプリンパフェを食べて、「自分たちが手掛けた食材が商品になって感動した。」「命の味がする。」と感想を述べていました。

動物活用コースの千葉先生、実習担当の大賀先生は、「生徒たちは土日も雨の日も、大切に動物を育てており、命を扱う責任の重さを実習の中で学んでいます。生徒たちが頑張って育てた鶏の卵が使用されているという背景を知っていただくことで、改めて第一次産業の大切さに気付いていただくきっかけになればと思います。」と語っておられました。



プリンパフェ製造の様子



プリンパフェを食べる生徒たち



卵の生産に携わった磯城野高等学校の皆さんとレスティ唐古・鍵の駅長



道の駅「レスティ唐古・鍵」について

平成30年4月20日にオープンした奈良県田原本町にある道の駅で、当社が運営管理を受託しています。田原本町内で採れた新鮮な野菜や果物、花をはじめ、奈良県の特産品などを販売しております。また、2階「からこカフェ」では地元の食材にこだわったおにぎりやお味噌汁のほか、うどん・オムライス等様々なグルメを楽しむことができます



お問い合わせ

道の駅「レスティ唐古・鍵」TEL：0744（33）9170
営業時間：9：00～18：00／定休日無し

以 上