

# 恋桜パフェ

## できたよ

# 花びら、葉でジャム

## 14日に発売

と店と  
ジェラート店と  
アイアップ

津山商業高(津山市  
山北)地域ビジネス科



「恋桜パフェ」をPRする山崎さん(右)と原田さん

の3年生2人が、地元ジェラート店とアイアップし、商品化を進めていた「恋桜パフェ」

が完成した。市を代表する観光資源・桜を使っているのが特徴。14日のバレンタインデーに合わせて発売する。山崎かれんさん(18)と原田恵さん(18)が、塩漬けの桜の花びらや刻んだ葉を砂糖で煮た「桜ジャム」とイメー

が完成した。市を代表する観光資源・桜を使っているのが特徴。14日のバレンタインデーに合わせて発売する。

パフェはミルクジェラートと桜ジャムをメインに、イチゴやシフォンケーキ、白玉団子、小豆などを添えている。桜の花言葉「恋」

とバレンタインにちなんでネーミングした。山崎さんと原田さんは「桜の爽やかな風味

とバレンタインにちなんでネーミングした。山崎さんと原田さんは「桜の爽やかな風味

とバレンタインにちなんでネーミングした。山崎さんと原田さんは「桜の爽やかな風味

とバレンタインにちなんでネーミングした。山崎さんと原田さんは「桜の爽やかな風味

とバレンタインにちなんでネーミングした。山崎さんと原田さんは「桜の爽やかな風味

とバレンタインにちなんでネーミングした。山崎さんと原田さんは「桜の爽やかな風味

とバレンタインにちなんでネーミングした。山崎さんと原田さんは「桜の爽やかな風味

とバレンタインにちなんでネーミングした。山崎さんと原田さんは「桜の爽やかな風味

パフェの商品化は、特産品開発を手掛ける市の産学官連携組織「つやまFネット」の後押しで実現した。

(小畑誠)

相性がぴったり。ぜひ大切な人と味わってほしい」と口をそろえる。

1個650円で、4月末まで同店で販売。今月末までホットチョコレートとのセットを880円で提供する。