

「シロクマライス」「マヒマヒ&チップス」

GAOの新メニューを考案した男鹿海洋高の5人



レストランでは2023年度に同校生徒考案の「男鹿のニュー」が好評だったため、24

男鹿海洋高校食品科学科の3年生5人が考えた新メニューが、先月から男鹿水族館GAOのレストランで提供されている。GAOの人気動物であるホッキョクグマをモチーフにした「シロクマライス」と、男鹿産の魚と果物を使った「マヒマヒ&チップス」の2種類で、盛り付けも工夫している。

味も見た目もこだわり

海洋高生考案、GAOで提供



かわいらしいホッキョクグマの顔を表現した「シロクマライス」



男鹿産の魚と果物を使った「マヒマヒ&チップス」

年度もメニュー開発を依頼した。今回は石川優希さん、伊藤愛菜さん、佐藤優月さん、今津谷愛菜さん、今津谷結璃さんの5人がメニュー作りに携わった。

見た目にもこだわったシロクマライスは、かわいらしいホッキョクグマの顔を表現。カレー風味のご飯にホワイトソースをかけ、ソースはコンソメや牛乳、小麦粉などを使い、まろやかな味わいに仕上げている。目は黒豆、鼻と口はハムとチーズで表している。

新メニューにはオムライスなどの案もあったが、材料コストや利益を考慮して最終的に決めた。5人は「難しかったが、味と見た目が十分メニューができた」「何でなくても詰込みまず、原価を考えることも大事だと知った」「協力する大切さを改めて感じた」など語った。

(阿部拓郎)