

進徳女子高等学校 国際食育デザイン科

国際食育デザイン科の生徒が、
元ヒロコシグループひろしま八雲総料理長で

本校日本料理の講師・柴原憲輔先生監修のもと、
地元広島食材を使ったおせち料理を作りました。
昨年に引き続き、地元の魅力を全国に発信するため、
「広島らしさ」にこだわりました。

今年新たなメニューも加え、
さらに進化した進徳の広島おせちを
お届けします。ぜひご賞味ください。



売れ筋!

東武オリジナル
おせち

食べてみんちやい! 広島おせち〜進徳から福届けるけん〜

3名様用
(送料・消費税込)

15,000円

◇予定販売数: 200個 ◇段数: 2段

◇サイズ: 縦20.6cm×横20.6cm×高さ18.3cm(外寸)

商品コード 7513

◇重箱の材質: 紙製 ◇アレルギー: 卵・乳・小麦・えび・かに

お品書き(全18品)

※1の重

紅白かまぼこ、

味付数の子、

鶏肉の味噌佃煮、

紅白舌なます、

伊達巻、

海老の姿煮、

広島県産豚肉の角煮、

さつまいもの広島レモン煮、

黒豆の煮豆、

広島菜漬と

芽の和え物、

もみじ麩煮、

紅梅餅

※2の重

スモークサーモンの

李吉巻、

瀬戸内産鮭の味噌焼、

タコの桜煮、

炬サザエのうま煮、

和牛のローストピース、

瀬戸内産産小いわし

の南蛮漬け

広島レモン添え、

飛龍頭の合め煮、

もみじ麩煮、

ポイル隠元、

若桃甘露煮

お申込みは
こちらのQRから!



お問い合わせ

TEL: 082-545-1090

東武トップツアーズ広島支店
担当: 吉田/福永

〒730-0035

広島県広島市中区本通6-11
明治安田生命広島本通ビル

進徳女子高等学校
国際食育デザイン科

広島市内で唯一、高校卒業と同時に調理師免許が取得できる学校です。国際感覚を身に付けた調理師を目指し、2021年度より「国際食育デザイン科」に名称変更し、地元企業とのコラボ商品開発にも積極的に挑戦していきます。広島のおいしい食材を盛り込んだおせち料理をぜひご賞味ください。



国際食育デザイン科 生徒の皆さんと日本料理講師 柴原憲輔先生

〜「郷土愛」を込めてお届けする〜
東武トップツアーズオリジナル 高校生おせち