



キッチンスタジアム

みんなで作ろう「食」の今、未来。

プロ仕様の調理設備を備えたレンタル施設「キッチンスタジアム」。料理教室や料理コンテストなどの催しの会場として企業・団体に貸し出すほか、グループや個人での一般利用も歓迎します。パンや菓子づくり専用の電気オーブンや温かい食材を急速に冷やす機械などプロ仕様の調理器具・設備がそろっていますので、家庭ではなかなかできない料理にも取り組んでいただけます。

プロ仕様の調理設備が勢揃い!



ベーカリーオーブン

ドックコンディショナー

ガスレンジ&オーブン

プラストチラー

冷蔵コールドテーブル

冷凍冷蔵庫

キッチンスタジアム使用料

区分	単位	期間	基本料金 (3時間まで)	延長 (1時間あたり)	
営利目的でない場合	三笠市民が半数以上	調理台1台あたり	通常期間	550円	180円
		冷暖房使用期間	630円	210円	
	三笠市民が半数未満	通常期間	1,650円	550円	
		冷暖房使用期間	1,900円	630円	
営利目的や料理コンクールで利用する場合	1室	通常期間	15,000円	5,000円	
		冷暖房使用期間	17,250円	5,750円	

※通常期間は5、6、9、10月。冷暖房使用期間は7、8月と11～4月(通常期間に冷暖房を使用する場合は、使用料に1時間あたり15パーセントを加算します)。※延長時間が1時間に満たない場合は、1時間の利用料を徴収します。※水道料及びガス代は実費の納入となります。

ESSOR STORE



三笠市の特産品のほか、三笠高校の生徒が開発に携ったメロンパンや漬物などの商品を販売。イートインスペースでは、コーヒーやジェラート、コッペパンも提供します。

- 営業日/月曜・年末年始を除き営業
- 営業時間/9:00～18:00(4～9月)、9:00～17:00(10～3月)



ふるさと納税で、 高校生レストランをサポート!

三笠市では、ふるさと納税を利用して市に寄付していただく際に、その使い道を選んでいただけます。2017年度から「三笠高校生レストランへの運営支援」を事業メニューに追加していますので、どうぞ応援よろしく申し上げます! 市は1万円以上を寄付した人を対象に、三笠メロンや山崎ワイナリーのワイン、地元産米などの返礼品を贈っています。三笠高校生レストランでのお食事券のほか三笠高校生関連の返礼品も予定していますのでどうぞ期待!



三笠メロン



山崎ワイナリー



高校生レストランお食事券

「ふるさとチョイス」でお手軽に
ふるさと納税ができます

三笠市ふるさと納税 検索



<https://www.furusato-tax.jp/city/product/01222>

「食」の喜びと楽しみを

道内の公立高校で唯一の食物調理科単科校である北海道三笠高等学校の生徒が調理・接客を担当、料理やスイーツを一般客に提供し、腕を磨くレストラン(研修施設)です。調理部が運営する「まごころきゅん」では、三笠市をはじめ北海道の良質な食材を使用し、手間暇かけた料理を、製菓部が運営する「Cherie」では、生徒が試作から商品化まで一貫して行った洋菓子を用意し、主に土日祝日と春・夏・冬休み期間中に営業いたします。料理コンテストなどを行う「キッチンスタジアム」や三笠の特産品を扱うショップ、同校の学校活動を紹介する交流ホールも備え、まちの魅力発信の場として地域振興の拠点にもなる施設です。施設名は、生徒が大きく羽ばたくことを願って、フランス語で「飛翔」の意の「ESSOR(エソール)」と付けました。

※営業日やメニュー情報などは、ホームページ・SNS等で随時ご案内します。

可能性のたまご

未来へ羽ばたくプロのたまご
地域で大切に育てる、たまごのような施設へ



「たまご」をモチーフにしたロゴマーク。たまごに入ったヒビのような書体は、生徒や施設、地域が進んでいくためのさまざまな可能性や方向性の「産声」を表現しており、やがて殻を破る力に育っていきます。北海道の中の三笠から、可能性のたまごを次々に孵化させ、世界に羽ばたいてほしいという思いを込めました。

アクセス・お問い合わせ先



三笠高校生レストラン MIKASA COOKING ESSOR
TEL.01267-3-7335

〒068-2107 北海道三笠市若草町396番地1

<https://mikasa-highschool-restaurant.com>

三笠高校生レストラン

食の未来を切り拓く





三笠高校 調理部



レストラン運営や商品開発、料理教室の開催や料理コンクールへの挑戦など様々な取組を通じて、調理の技術だけでなく、コミュニケーション能力や経営力、創造力や精神力を身に付けるとともに、主体的な姿勢とプロ意識を、同じ志を持つ仲間とともに切磋琢磨して伸ばします。実践的な学習を重ねることで、「調理技術コンクール全国大会」の北海道代表に選出されたほか、「全国高校生食育王選手権大会」でも優勝を果たすなど数々の料理コンクールで優秀な成績を収めています。

調理技術のさらなる向上を図り、“本物のプロ”を目指す。



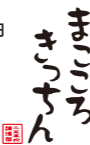
まごころきッチン

三笠高校調理部の生徒が調理、接客、コスト管理などを実践的に学ぶレストラン。料理の基本である「だし」を大切に、「まごころ」を込めた料理と高校生らしい元気で爽やかな接客でおもてなしをします。和食を中心に「日頃の学習の成果」と「地域の旬の食材」を活かした料理を提供します。



青春御膳
税込1,200円

- 基本営業日／土曜・日曜・祝日、長期休業期間中(春・夏・冬)
- ただし学校行事等で休みとなる場合があります。
- 営業時間／11:00～14:00
- 営業日やメニューなどは、ホームページ・三笠高校調理部公式フェイスブックページで随時紹介いたします。



三笠高校 地域連携部

地域とのかかわりを深め、幅広い視野と貢献力を養う。

校内菜園を運営し、種まきから収穫までの生産過程を体験するほか、老人介護施設・児童館でのボランティアを定期的実施しています。

ESSOR STORE
では地域連携部が
開発に携わった商品を
販売します!



製造技術と接客の向上に努め、“求められる人材”を目指す。



三笠高校 製菓部



放課後や休日の部活動で部員たちは将来を見据えて、お菓子の製造技術や接客の実践経験を積んでいます。地域に愛される菓子づくり、社会で求められるパティシエを目標に、企業と共同開発した商品を販売するなどさまざまな活動に取り組んできました。高校生の菓子づくり日本一を決める「貝印(かいじるし)スイーツ甲子園」で優勝を果たすなど、道内外の各種コンクールで優秀な成績を収めています。



Cherie

三笠高校製菓部の生徒がこだわりのケーキやパンなどを製造、販売、接客するカフェ。フランス語で「愛されるもの」を意味する店名のとおり、創造力とチームワークを結集して誰からも愛される店づくりを目指します。店内でしか食べることのできない皿盛りのケーキを提供するカフェ営業や、ケーキやパンなどのテイクアウト販売を行います。



ケーキセット
税込700円～

- 基本営業日／土曜・日曜・祝日、長期休業期間中(春・夏・冬)
- ただし学校行事等で休みとなる場合があります。
- 営業時間／11:30～14:30
- 営業日や商品情報などは、ホームページ・三笠高校製菓部公式フェイスブックページ・インスタグラムで随時紹介いたします。



SNSにて最新情報を発信中!!
ぜひご覧ください!!

【三笠高校生レストラン】
f 三笠高校生レストランmikasacookingessor
ig mikasahighschoolrestaurant

【三笠高校調理部】
f @magokoro.MKS

【三笠高校製菓部】
f @mks.cherie2017
ig mks.cherie2017

【三笠高校地域連携部】
ig mks.tiikirenkei

私たちの
“おいしい”が
届きますように!

