

○商品化メニュー

100万ドルの梨ケーキといちじくのフルーツティー: 1,540円(税込)※1日限定10食



【100万ドルの梨ケーキ】

梨のコンポートが入ったカスタードチーズケーキの上に、青い色が特徴のバタフライピーのゼリーとジュレ、食用花（エディブルフラワー）を乗せ、日本新三大夜景都市にも選ばれたことに注目し、皿倉山の夜景をモチーフにしたケーキ。

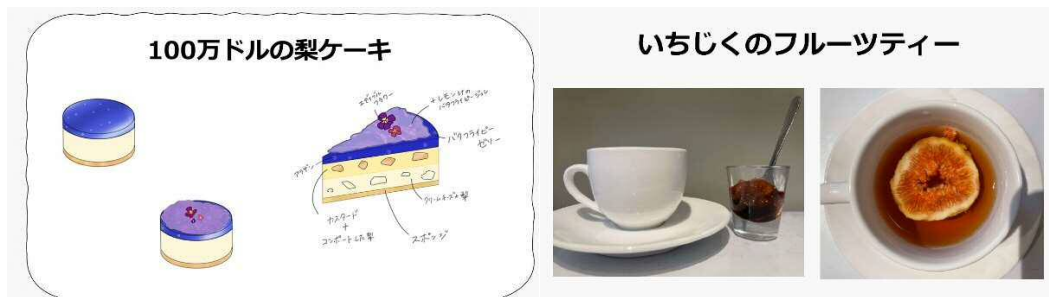


【いちじくのフルーツティー】

アンチエイジング、脂肪燃焼促進、むくみ解消などの効果があるいちじくを使ったフルーツティー。

優秀賞3作品*の中から、日本大学N-2チーム考案の「100万ドルの梨ケーキ」、「いちじくフルーツティー」の2品を、エディブルフラワー（食用花）やハーブ、野菜等約50品種の栽培を手がけるとともに妻の綾子氏と『Rcafe』を営む上村憲生（うえむら かずき）氏が監修、レシピ化を行った。

【N-2 チーム作成資料】



その他優秀賞…中央大学C-1チーム「R ロール」、明治大学M-5チーム「北九州×トゥンカロン」・「いちじくゼリー」