

## ～食品科学コース おすすめ加工品紹介～

### 翠星クッキー

価格 100 円  
内容量 100 g  
加工時期 通年

翠星高校の定番人気商品。  
長年変わらない素朴な味わいが魅力！

**アレルギー**：小麦、卵、乳



### イチゴジャム



価格（瓶）300 円 （缶）300 円  
内容量（瓶）180 g （缶）240 g  
加工時期 6 月

いちごの形を残すプレザーブスタイルにこだわり  
紅ほっぺ、あきひめのおいしさそのままに  
丁寧に着つめて作りました。

**アレルギー**：リンゴ

### 翠星味噌



価格 400 円  
内容量 1 kg  
加工時期 12～1 月

国産大豆、自家製米麴、塩のみで  
丁寧に作りました。

自然熟成によるコクとうまみの翠星味噌

**アレルギー**：大豆

## ラクピス



価格 300 円  
内容量 500 ml  
加工時期 5～6 月

翠星高校のオリジナルレシピ。  
乳酸菌飲料で飲みやすく美味しい。  
5～6 倍に薄めてお飲みください。

**アレルギー**：乳

## 梅ジャム

価格（瓶）250 円 （缶）200 円  
内容量 240 g  
加工時期 5 月

青梅のさわやかな酸味と風味がすばらしい  
隠れ人気商品のジャムです。

**アレルギー**：該当なし



## だしつゆ

価格 250 円  
内容量 500 ml  
加工時期 5～6 月

白山市産生揚げ醤油、サバ節・宗田節・カツオ節  
3 種類の削り節、北海道産の真昆布を贅沢に使い、  
風味豊かに仕上げた万能合わせだしつゆ

**アレルギー**：小麦、大豆、さば

