

～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

