



本校食品科学科の実習で作製したトマトケチャップが、『かつ雅 大府店』様の期間限定メニュー「サクふわ鰻かつ」のソースとなって登場します！



プロジェクト班による
打ち合わせ

食品科学科のプロジェクト班6名が、株式会社レ・ヴァンの皆様と入念に打ち合わせを行い、POPなどの作成を行いました
生徒たちが作成したPOPは、期間中かつ雅大府店の店内に設置されます

【POP例】



※POP画像は、
株式会社レ・ヴァン様からの提供
※POP画像はイメージです



トマト収穫



トマトピューレ作り



トマトケチャップ作り

期間限定『サクふわ鰻かつ』はランチ・ディナーともにメニューにラインナップされ、本校のケチャップは鰻かつ（トッピング含む）を注文時に「**農業高校生がつくった!!**さらさら**っ安農ケチャップ**」として提供されます

『サクふわ鰻かつ』を注文されたお客様には、本校食品科学科プロジェクト班生徒が作成したステッカーを先着で400名様にプレゼントいたします

【ステッカーイメージ】



【商品イメージ】



※いずれも写真は、株式会社レ・ヴァン様からの提供
※写真はイメージです

写真上 ランチメニュー
「サクふわ鰻かつの満足ランチ」
写真左 本校のケチャップを使用した
セットケチャップ

- ・開催期間：2026年8月17日(月)～31日(月)
なくなり次第終了
- ・実施店舗：かつ雅 大府店
〒474-0056 愛知県大府市明成町2丁目265-2

〈開催内容に関する問い合わせ〉

株式会社レ・ヴァン

ホームページのお問い合わせフォームから
お問い合わせください