

維新のデザートを楽しもう

山口県立大学生

×

美術館内カフェ

La Plume Bleue (ラ プリュム ブルー)

このたび、「明治 150 年記念特別展 激動の幕末長州藩主 毛利敬親」の開催に際し、山口県立大学栄養学科調理学研究室の学生と美術館内のカフェ「ラ プリュム ブルー」が共同して、毛利敬親公にちなんだオリジナルスイーツを作りました。企画展限定デザートとしては、2 種類の皿（盛り合わせプレートとデセール）をご用意しました。お持ち帰りができる焼き菓子（パウンドケーキ等）も販売いたします。この夏、山口の幕末の歴史とデザートを楽しんでください！

明治 150 年記念特別展 激動の長州藩主 毛利敬親

開催時期 2018 年 7 月 13 日（金）～8 月 26 日（日）

提供場所 山口県立美術館内カフェ La Plume Bleue (ラ プリュム ブルー)
(山口市亀山町 3-1)

毛利家プレート2018 ～150年の時を超えて～ 800 円(税別)

家紋に見立てたケーキの盛り合わせです。

- ・萩の甘夏とショコラブランのケーキ
- ・米粉とあんこの生シュー
- ・カワラケツメイ茶のケーキ
- ・山口茶のバーム



カワラケツメイ茶のフランマンジェ ～フローズンミルクと共に～ 800 円(税別)

儉約家と知られ、藩の財政を立て直した敬親公。当時、長州藩士達が節儉のために飲んでいたというカワラケツメイ茶を使って作った香り豊かなフランマンジェです。



公立大学法人
山口県立大学
Yamaguchi Prefectural University



山口県立大学栄養学科調理学研究室一同

私たちが一緒に
考えました！

この取組は、山口県立大学看護栄養学部栄養学科調理学研究室と株式会社 L'oiseau Bleu (ロワソブルー) との共同研究として行っています。