



## 東武百貨店 池袋本店 レストラン街スパイスとの連携

「チャレンジ・ザ・グルメ 2024 ～未来のグルメにチャレンジ～」  
 プラントベースフードを使用した新メニューを共同開発！

本取り組みは、栄養学を学ぶ学生が、東武百貨店 池袋本店 レストラン街スパイスの店舗に対して新しいメニューアイデアを提案し、プロの調理人と共にブラッシュアップし、新規メニューとしてお客様に提供するというもの。今回のテーマはプラントベースフード。植物性食品の使用によりCO<sub>2</sub>削減やSDGsに貢献できる未来のグルメ食品として注目されているプラントベースフードを使い、51名の学生が43店舗に対して47種類の新規メニューを開発しました。

プラントベースフードは、本学と包括協定を結んでいる双日食料株式会社が展開する株式会社フードテックワンの協力をいただきました。株式会社フードテックワンとは、プラントベースフードを開発する国内企業12社の共同体であり、学生がメニューを考案するにあたり、最新の研究と技術で開発された多種多様なプラントベースフードを提供していただきました。

学生は、自分が担当する店舗のニーズを把握し、プラントベースフードの種類を調べ、新しい味の組み合わせを試作しながら、若い世代ならではの発想で新規メニューを提案し、店舗へプレゼンテーションを実施しました。その後、プロの料理人と共に完成させたメニューは、11月1日(金)から1か月間、店舗にて販売されました。

また11月9日(土)に、東武スパイス特設会場にて、「ベジチェック<sup>®</sup>で野菜の摂取量を知ろう&学生による野菜の栄養についてのお話し」のイベントを実施し、メニュー開発に参加した学生が、「チャレンジ・ザ・グルメ 2024 ～未来のグルメにチャレンジ～」フェアをPRしました。

◆11月27日(水)放送のNHK「午後LIVE ニュースーン」の番組へ、この取り組みに参加した学生2名がタッグを組んだ店舗の店長とともに出演し、開発したメニューについて紹介しました。



【銀座 天龍】  
大豆ミートの回鍋肉

具沢山の大豆ミートの回鍋肉を考えました。企画に参加して、自分の考えたメニューがお店に並びドキドキとワクワクがありました。お客様が「美味しい！」と笑顔になってくれたら嬉しいです。メニュー開発という貴重な経験ができたので、これから活かしていきたいです。  
 (栄養学部栄養学科)



【大阪道頓堀 ぼてぢゅう】  
大豆ミートを使ったモダン焼

こちらのメニューは大豆からできたお肉を使用し、ベジタリアンの方や普段お肉を食べない方も楽しんでもらいたいという思いを込めて考えました。活動を通して、店舗のニーズを把握した上で、売れるメニューを考案する大変さを学ぶことが出来ました。  
 (栄養学部管理栄養学科)



【京都 茶寮翠泉】  
秋色抹茶のレアチーズケーキ

京都 茶寮翠泉の抹茶を使い、植物性クリームチーズとオーツ風味のホイップクリームでレアチーズケーキを考案しました。5つのレシピを試作し、秋のフルーツをテーマに完成。試作は大変でしたが、新たな発見や学びも多く、次のレシピ作りへの意欲がさらに高まりました。  
 (家政学部栄養学科)



### 共同開発ストーリー



5月21日(火) 説明会  
6月6日(木) 決定者説明会



6月24日(月)  
プラントベースフード体験会



7月1日(月)～3日(水)  
店舗との顔合わせ・初回打合せ



9月2日(月)～4日(水)  
決定メニュープレゼンテーション



9月18日(水)・19日(木)  
メニューPOPポートレート撮影

# 産学連携事業

## マリフーズ株式会社との連携 第1弾 「推し海鮮丼総選挙」(海鮮丼メニューレシピの共同開発) 結果発表!!

9月11日(水)に行われたマリフーズ株式会社展示商談会にて、「推し海鮮丼総選挙」の表彰式が行われました。

本取り組みでは、栄養学を学ぶ学生から海鮮を使った丼レシピを募集し、応募総数50品のなかから10品の海鮮丼を選出。選ばれたレシピを考案した10名の学生は、マリフーズ株式会社本社にて社員様と試作を重ね、実際にスーパー等で販売可能なかたちまでブラッシュアップを行いました。7月に人気投票「推し海鮮丼総選挙」を行い、学生、学内教職員、マリフーズ社員様、一般の方々



が投票に参加しました。投票の結果、第1位「にんにく香る韓国風海鮮丼」、第2位「たっぷり夏野菜とまぐろの海鮮丼」、第3位「塩辛と明太子の海鮮バラちらし」となりました。

参加した学生は、大学で学んだ栄養の知識を活かしたレシピ提案だけではなく、商品開発の現場の方から、座学では学ぶことのできない意見や知識を得ることができました。



食がすすむにんにく×ピリ辛!!  
1位「にんにく香る韓国風海鮮丼」

ピリ辛味のサーモンユッケとぷりぷり甘エビの相性が抜群な韓国風海鮮丼です。



だしとわさびの彩り爽やかな海鮮丼  
2位「たっぷり夏野菜とまぐろの海鮮丼」

たんぱく質が豊富なまぐろと、ビタミン・ミネラルが豊富な夏野菜をたっぷり使用し、白だしとわさびを効かせました。



クセになる! 新感覚ちらしずし  
3位「塩辛と明太子の海鮮バラちらし」

イカの塩辛のkokと食感、明太子の辛味が、実はちらしずしと相性抜群であることを発見しました。

### 参加した学生の声

消費者や量販店様のニーズを考えながら、「おいしそう!」「このレシピ採用したい!」と感じていただけるようなレシピを目指して試行錯誤し、自分自身も納得のいく新しい海鮮丼を作り出すことができた。自分で考えたレシピやメニューを実際に販売し、販売促進やマーケティングまで関わってみたいと思った。(栄養学部栄養学科)

普段は入ることのできないような企業のテストキッチンで実際に試作をできたことがとても新鮮でワクワクした。実際に販売することを想定すると、スーパーなどのバックヤードで誰でも簡単に作れる商品であることが大切になってくるという事を学ぶことができた。(栄養学部管理栄養学科)

スーパーマーケットのバックヤードで調理可能か、調理に手間がかかりすぎないか、温度帯の考慮など、美味しさや栄養素以外にも考える部分が多く、試作をしながら難しさを感じたが、非常に勉強になった。今回の活動を通して、より良い状態でお客様の元に商品が届くように考えることに面白さを感じたため、海鮮分野以外でもお弁当の商品開発に挑戦したいと思った。

(栄養学部栄養学科)

