

## 企業とのお弁当共同企画 締めくくり 第11弾「20品目の韓国風弁当」

神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程の後藤 昌弘教授（専門：調理科学）の研究室では、「自分の大切な人に食べてもらいたい健康に気遣ったお弁当」をテーマに、生活協同組合コープこうべ関連会社である株式会社コープフーズと大塚食品株式会社の協力のもと、商品開発に取り組む体験学習を平成25年から開始しました。平成29年7月に発売された第11弾となるお弁当「20品目の韓国風弁当」でこの企画は終了となりました。

最後の企画に参加した4年生のゼミ生は、「食欲をそそる！夏を乗り切るとっておき弁当」をテーマに、幅広い世代の人々に喜ばれ冷めても美味しく食べられるように工夫を重ね、これまでになかった韓国風のお弁当を考案しました。カロリーを抑えるために「マンナンヒカリ」を配合した主食のキンパ風ちらしずしは、巻きずしのように具を巻きこむのではなくご飯の上のせて食べやすくしました。

株式会社コープフーズの担当の方には、材料の原価計算や工場で作る工程を考えたレシピ作りなどで多くの助言、協力をいただき、また、学内での実習ではできないさまざまな経験をすることができました。

皆様に累計67万食以上のお弁当を召し上がっていただきました。

ご支援に厚く御礼申し上げます。



第11弾「20品目の韓国風弁当」

価格：498円（税別）  
 カロリー：602kcal  
 発売期間：平成29年7月17日（月）～9月30日（土）  
 【主食】キンパ風ちらしずし  
 【主菜】肉団子キムチソース和え  
 【副菜】梅ナムル、ピーマンの塩昆布和え、ナスの揚げ浸し  
 【甘味】わらび餅



後藤昌弘教授とゼミ生

## 森永乳業株式会社 生活協同組合コープこうべ 共同企画 ヨーグルトを使ったレシピ開発

神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程の堀田 久子教授（専門：栄養学）の4年生のゼミ生が、森永乳業株式会社、生活協同組合コープこうべ（以下コープこうべ）との共同企画で「濃密ギリシャヨーグルト パルテノ」（以下パルテノ）を使ったレシピを開発しました。

平成29年5月に同社の担当者からパルテノについて「3倍濃縮製法によるクリーミーな味わいと普通のヨーグルトの約3倍のたんぱく質を含む」など商品の説明を受け、各自がレシピ開発に取り掛かりました。

8月に須磨キャンパスの調理室で行われた試食会で同社とコープこうべのスタッフが審査員となり選ばれた3つのレシピが、コープこうべが発行している情報誌「コープCooking」10月号に掲載されました。

「おからサラダ」「白だし茶漬（ヨーグルト風味）」を考案した学生は、「和食にヨーグルトを使うことが難しくレシピが少ない」と説明会で聞き和食にこだわりました。マヨネーズにパルテノを混ぜてカロリーを減らしたヘルシーなサラダ、ヨーグルトと梅干は意外に相性が良いことを発見しリゾットに牛乳やチーズを使っていることをヒントにお茶漬を考えました。「バイクドヨーグルトケーキ」を考案した学生は、日頃からお菓子作りが好きで、同社発行のレシピ本でクリームチーズケーキはパルテノが代用できることを知り、バイクドチーズケーキにも使えると考えました。惜しくも選考に漏れたレシピも柔軟で斬新なアイデア満載で審査員を驚かせました。

堀田研究室のゼミ生は、野菜・くだもの・豆などの種・表皮・莢といった廃棄部分の有効利用を考え、その中に食物繊維やポリフェノールが多く含まれることから、健康に役立つ成分の抽出方法を工夫し、ヒトの腸内細菌叢改善に役立つ研究をしています。

レシピ開発にあたっては、アイデアを実際に作ってみることに始まり、思い描いた味や形にするために試行錯誤を繰り返しました。学生たちの実験を続け研究結果を出していこうと努力する姿勢がこのコラボ企画でも生かされました。



堀田久子教授（前列中）と共同企画に参加したゼミ生  
前列の学生のレシピが情報誌に掲載



左から「おからサラダ」「白だし茶漬（ヨーグルト風味）」  
「バイクドヨーグルトケーキ」



## 神戸・santica「麺ロード」と共同開発

神戸・三宮の地下街「麺ロード」4店舗と神戸女子大学・神戸学院大学・大手前大学・梅花女子大学の女子大生が共同開発した「大切な男性（ひと）と食べたいラーメン」が平成29年10月6日（金）から平成30年1月31日（水）まで発売されました。

神戸女子大学からは、家政学部管理栄養士養成課程の林 利恵子准教授（専門：食生活学）の4年生のゼミ生8名が「バジル香る豆乳イソフラボン仕立て～特製味噌を添えて～」を刀削麺（とうしょうめん）で知られる「福龍門」と協力して完成させました。

林ゼミの学生は、平成29年5月にこのコラボ企画に参加することを決定し、4店舗も参加した最初の企画会議で、個性的な刀削麺に惹かれて共同開発するお店は「福龍門」と決めました。

学生たちは最初に一人ひとりが他では食べられないラーメンを考え、6月末には各自で試作品を作りゼミで選考会を開いて候補を絞りました。

7月初旬に須磨キャンパスで「福龍門」の岡崎 翔平店長の出席のもと、各自が考えたラーメンのプレゼンテーションを行いました。その後、「豆乳と味噌を使った案と豆乳とバジルを使った案を組み合わせれば面白いものができる」と資料を持ち帰り吟味した岡崎店長からの提案を受けて、従来のラーメンのイメージにとらわれることなく自由な発想で意見を述べていきました。

岡崎店長は学生案を取り入れ試行錯誤を繰り返し、ホウレンソウと唐辛子の刀削麺も使い、オリジナルのバジルオイルをアクセントにした豆乳入りのスープに、特製味噌を添えたイタリア風と和風が中華に融合したラーメンを誕生させました。

学生たちは、この企画で商品として発売するためには客層や価格を考えるなど数々の課題をクリアしなければならないことを学び、異なる意見にも耳を傾け協力すれば想像以上にプラスの効果があることを実感しました。

クリーム色のスープにミニトマトが映える見た目にも美しい「バジル香る豆乳イソフラボン仕立て～特製味噌を添えて～」は、大切な男性だけでなく、友達、家族、職場の同僚を誘って来店された人びとに賞味されました。



福龍門と共同開発した「バジル香る豆乳イソフラボン仕立て～特製味噌を添えて～」



三種類の刀削麺の生地  
ホウレンソウと唐辛子も加わり一層楽しめるラーメンに

### 「女子大生×麺ロード」共同開発 全店舗メニュー

#### 神戸女子大学×福龍門

バジル香る豆乳イソフラボン仕立て～特製味噌を添えて～／880円（税込）

#### 神戸学院大学×やぶ家

瀬戸内鯛麺「やぶ家and神戸学院」流／820円（税込）

#### 大手前大学×麺道しゅはり 破

柚子香る1/3（one third）野菜とつくねのラーメン／850円（税込）

#### 梅花女子大学×山神山人

イペリコ豚のソーセージとたっぷり野菜のポトフ麺＝マスタード添え＝／880円（税込）



林利恵子准教授（右）、ゼミ生、岡崎翔平店長



## 地元企業との産学連携 メニュー考案 継続中！

神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程の橋本 加代准教授（専門：公衆栄養学）の4年生のゼミ生が平成28年に続き、山陽電鉄グループ大阪山陽タクシー株式会社が経営する喫茶店「珈琲駅サンロード」とのコラボレーションを継続中です。

同店はJR明石駅構内にあり、客層は中高年以上が大半を占めています。「娘がお父さんに食べてほしいごはんや駅中で食事が気軽にできる利点をPRし、若い女性をはじめ、幅広い年齢層のお客様にも来ていただけるようなメニューを加えたい」との考えのもと、共同企画の申し入れがありました。

「ヘルシーで美味しく」「年間を通し調達可能な食材を使う」「喫茶店の厨房で短時間に調理できる」などの条件をクリアして2種類のメニューを考案しました。

バーガープレートは全粒粉のパンに豆腐ハンバーグを使いカロリーを抑え野菜をはさんでいます。デザートにヨーグルトも付いています。チキンカツプレートは醤油味で和風にアレンジしたチキンカツにたっぷり野菜を添えています。どちらもヘルシーで食物繊維が摂れ、彩りの美しさが特長です。



試作品を前に橋本研究室のゼミ生と橋本加代准教授(左)

### 珈琲駅サンロード(JR明石駅構内、ピオレ明石東館1階) 学生考案メニュー



- 商品名 「豆腐deヘルシー バーガープレート」(左) 1,000円(税込)  
「食物繊維たっぷり 和風チキンカツプレート」(右) 1,000円(税込)
- 発売期間 平成29年11月11日(土)～平成30年3月31日(土)

## パン研究会 神戸メロンパンご当地フード化計画に 女子大生のアイデアで協力 学園祭で販売

神戸女子大学の須磨キャンパスで活動しているクラブ「パン研究会」は、本格的な製パン設備が整った環境で、美味しいパン、ヘルシーなパンを研究し専門的なレベルで製造する活動を行っています。学園祭では焼きたてのオリジナルのパンを販売しています。

平成29年9月に行われた生活協同組合コープこうべ（以下コープこうべ）内部の商品開発コンテストに、パン研究会は外部団体枠で参加し、このコンテストのために作った「キャロットチーズメロンパン」が優秀賞を獲得しました。コープこうべでは、「神戸メロンパンご当地フード化計画」が進行中で、優秀賞に輝いた「キャロットチーズメロンパン」も従来のメロンパンに加えて商品化できないかという企画がもちあがりしました。

パン研究会では、パンの形を丸形から神戸メロンパンご当地フード化計画に合わせてラクビーボール形に変更し、工場の生産ラインに乗るように改良を加えて新しいメロンパンを作りあげました。11月11日・12日の学園祭ではパン研究会が作ったこのメロンパンを販売し、両日で300個が大好評のうちに売り切れとなりました。



「コーピー」もメロンパンも人気を集める



「キャロットチーズメロンパン」を成形するパン研究会の部員



学園祭で販売した「キャロットチーズメロンパン」



焼きあがった「キャロットチーズメロンパン」の前に笑顔の部員とクラブ指導の足田満吉助手(右)



コープこうべキャラクター「コーピー」も応援