



神戸松蔭女子学院大学 人間科学部生活学科 食物栄養専攻

Member

島津 絵梨奈・今井 遥香・織田 彩乃・尾藤 陽子
南野 佑加子・南野 百合子・下澤 真優・片平 理子教授・千歳 万里講師

管理栄養士を目指す皆さんは、東灘区との協力で妊婦さんや子ども達の献立を作ることで食育に貢献するなど、実績も積んでいます。今回は「野菜を美味しく」をテーマに、栄養バランスはもちろん、食感や味の組み合わせの楽しさも考えてみました。



かりかりの梅を生地に混ぜ込み、餡を包みまし
た。早春をイメージした、甘くてすっぱいお菓子。
〈井津美屋〉
梅大福(1個)……………税込252円
◎和菓子売場



食べごたえのある大きき野菜と、米粉ならではの
もちり感が特徴の白焼きカレーパン。
〈ポールボキューズ〉
①野菜ごろとろカレー……………税込241円
②ブルーベリーヨーグルト……………税込231円
◎ベーカリー売場



野菜嫌いな子ども達におすすめ! ほうれん草、
人参、かぼちゃをペースト状にしてご飯に混ぜた
ライスコロッセ。
〈神戸開花亭〉3色ベジタブルライスコロッセ
(3個入り)……………税込630円
◎惣菜売場



たご焼きをイメージした手まり寿司。白胡麻、生
姜、大葉を刻んで混ぜたシャリにタコを包み、あな
ごタレをかけた。
〈上伊)たご丸寿司(1パック)……………税込630円
◎惣菜売場

想いをカタチにおいしさに。

食を大切にする大学生とシェフ&料理長が、
心をひとつに取り組みました。

神戸の女子大学生
×
大丸神戸店

コラボで創った17美味!

■3月12日(水)→31日(月) ■大丸神戸店 地1階食品売場

この春は、3大学から4グループの大学生が参加していただきました。
それぞれの専門分野を生かしたフレッシュなアイデアに、
シェフや料理長がプロの技で答え、作品とも呼べるような商品が誕生しました。
ご紹介する17美味、ストーリーも一緒に味わってください。

神戸松蔭女子学院大学 人間科学部生活学科 都市生活専攻 武智ゼミ

Member

水沼 美紗樹・中野 玲・武智 多理准教授
板倉 英里・浦川 雅代・川田 麻祐子・長岡 由衣・福井 由莉

日頃研究されている「発酵食品」の中から選んだ「糯甘酒」。米麹が持つ砂糖を使わない
自然な甘味と、美肌や美白、保湿など女性にうれしい効果に注目し、
糯甘酒を使った商品作りにトライしました。



チョコレートのスポンジにカシスのムース、カシスのコンフィを
加え、糯甘酒入りのクリームチーズのムースを敷きました。
①〈イグレックプリウス+〉ティアラ 税込525円
◎洋菓子売場

麹ならではの優しい味わ
いに、ふわっと香るアール
グレー。身体への思いや
りとオリジナリティあふれ
るコンフィチュールです。
◎〈アクアレール〉
みるくやらめる塩麹
〜Earl Grey〜
(110g) 税込980円
◎テーブルプリウス



糯甘酒を使い、イチ
ゴミルクに円やかさを
プラス、ノンアルコール
ノンシュガーで仕
上げました。
◎〈ル・ファボリ〉
糯イチゴミルク
税込600円
◎テーブルプリウス



魚介と春野菜を重ねた、鮮やかな色合いのム
ース。とってもしゃべると大人仕立ての一品です。
◎〈ディーン&デルーカ〉春野菜とオマールを
のせた帆立ムース(1個)……………税込945円
◎テーブルプリウス



今までにない、いなり寿司を作るためアボガドに注
目。クリームチーズのまろやかな酸味がかくし味。
(しゃれむすび)
アボガドいなり(1個)……………税込231円
◎惣菜売場

