



Vol.306

スイーツで町おこし

神戸ルージュを召し上がれ

神戸ルージュと味わう 豆乳杏仁(あんじん) ブラマンジェ
と神戸ワインのゼリー ~チアシード入りイチゴのソース添え~
え (提供=神戸学院大)



神戸学院大生らが神戸生まれのイチゴ「神戸ルージュ」を使ったスイーツを考案した。同大のポートアイランドキャンパス内のレストラン「ジョリポー」にて5月11日から17日の間、1日30個限定で販売された。

同大の栄養学部の学生ら18人が考えたアイデアをもとに「ジョリポー」の料理長が意見を加えて「神戸ルージュと味わう 豆乳杏仁(あんじん) ブラマンジェと神戸ワインのゼリー ~チアシード入りイチゴのソース添え~」が出来上がった。豆乳とチアシードを加えることによってスイーツだけれどもヘルシーで満腹感の得られる商品に仕上がった。発案者の1人で3年生の中野由紀子さんはブラマンジェ、ゼリー、イチゴを一口で食べるのがオススメの食べ方だという。商品を考えるにあたっては、イチゴを使った定番の料理にならないように注意し、また神戸ルージュ

の酸味を生かしたものにすることを心掛けた。製作期間は約2カ月半でこの間スイーツ以外にも30以上ものレシピを考え、試行錯誤しながら完成させた。

スイーツを考案したきっかけは、神戸市北区大沢町の町おこしのために神戸ルージュを使用したレシピを考えてほしいと町の担当者から依頼されたことだった。はじめはスイーツに限らず、ふりかけやドレッシングなどさまざまなレシピが考えられた。神戸ルージュは酸味が強く中まで赤い果肉がしっかりとしているのが特徴で、それに合わせたレシピを各々出し合い組み合わせた。その後、試食会で先生方や神戸市役所の人に食べてもらい意見を取り入れた。

神戸ルージュのスイーツの販売はこれからも続く。8月には同じく大沢町の町おこしで「どろんこバレーボール神戸大会」があり、そこでも同学部の学生が考えた新商品のスムージーとゼリーを販売する予定だ。ぜひ一度食べてみてほしい。(聞き手=谷村将生)



「神戸ルージュ」を考案した栄養学部の学生ら (撮影=谷村将生)

UNN関西学生報道連盟

配信・発行 (C) UNN 関西学生報道連盟 (公式HP) <http://www.unn-news.com/>
■共同編集室 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 4-2-24 ダイニホンビル 4F
(TEL) 06-6307-1315 (FAX) 06-6829-6353 (MAIL) info@unn-news.com

FOCUSは
神戸大学ニュースネット委員会
同志社大学 PRESS 編集部
NEWS 立命通信社
関学新月通信社
大阪大学 POST 編集部

関西大学タイムス編集部
神戸女学院大学 K.C.Press 編集部
京都女子大学藤花通信編集部
京都大学 CLOCK 編集部

の共同編集による週刊フリーペーパーです