

■栄養士・管理栄養士を目指す学生が運営する取り組み“コルクプロジェクト”■

栄養相談ができるカフェとのコラボ企画第2弾！美味しくヘルシーなスイーツを考案

大阪樟蔭女子大学（東大阪市）健康栄養学部では、学生が主体となりキャンパスライフの質向上に取り組む“コルクプロジェクト”の一環として、地域の方々の健康支援に取り組むカフェとコラボし、健康に配慮した数々のメニューを考案しております。前回初めて挑戦したスイーツメニュー開発が好評だったため、第2弾「とろけるくちどけ！バナナとお豆腐のパフェ」を開発しました。3月16日から約1か月「きららみらい星の子 Cafe」（株式会社 J.みらいメディカル、大阪市旭区）で提供されています。

本件のポイント

- 健康支援に取り組むカフェとコラボしたスイーツメニュー。前回は好評なため、第2弾メニューを開発。
- 今回のメニュー開発は、エネルギーに配慮しただけでなく、食感やもっと食べたくなる感覚を重視。
- 栄養士・管理栄養士を目指す学生が学んだ知識を活用して、レシピを提案。

■地域の方々の健康支援に取り組む「きららみらい星の子 Cafe」とのコラボ企画

本取り組みは、栄養士・管理栄養士を目指す学生が考案したメニューを「きららみらい星の子 Cafe」で提供するというもの。同店では管理栄養士が、栄養バランスを考えたカラダに優しくヘルシーな料理を提供しています。すべてのメニューは健康に配慮し、塩分2g以下、エネルギー約650kcalを目安にたんぱく質、脂質、炭水化物などを徹底調整。また、料理の提供だけでなく、個々に応じた栄養相談を行うなど、地域のお客様から厚い信頼を得ています。さらに国立循環器病研究センターの“かるしお認定”を受けたメニューや、「健康な食事・食環境」コンソーシアムの認定を受けた“^{スマート}meal”メニューの提供に組み込み、生活習慣病予防にも配慮しています。同店の管理栄養士で本学OGの森田眸店長が、コルクプロジェクトの取り組みを知ったことからスタート。前回（2月1日から約2か月販売）好評だったため、再度挑戦することとなりました。

■ヘルシーはもちろん、美味しいことを重視したスイーツのメニュー開発

今回開発した「とろけるくちどけ！バナナとお豆腐のパフェ」は、ヘルシーなお豆腐アイスをとろけるくちどけの食感にすることに成功、ずっしりと濃厚なバナナを組合せることによって相性抜群の美味しさに仕上げました。

提供開始からたちまちのうちに人気商品となり、ほぼ毎日注文があり、お客様の反応も上々、美味しいと評判です。

取材では、学生がエネルギーだけでなく、味や食感にこだわり、試行錯誤しながら完成するまでの経緯、それによって学びを実践に活かすことについての学生の声、担当教員の想いなどお伝えできると思います。

■キャンパスライフの質向上を目的としたコルクプロジェクト

同学部では、“健康”をキーワードに、栄養教育や指導ができる栄養士・管理栄養士の育成、ならびに“食”を中心とした正しい健康情報を伝えることができる人材を育成しています。さらに学生がキャンパスライフの質を向上していくために自ら考え行動していく“^{コルク}QOLKプロジェクト”にも取り組んでいます。今回の取り組みでは、学生が考案したメニューが実際のカフェメニューとして提供されることでお客様に喜んでいただくと共に、学生の自信にもつながることを期待します。

【概要】

■提供期間:3月16日(木)から4月15日(1か月限定販売) 11時~17時(定休日:日・祝)

■提供場所:きらみらい星の子 Cafe(大阪府大阪市旭区清水1丁目19-19)

<https://www.hoshinokocafe.com/>

とろけるくちどけ!バナナとお豆腐のパフェ:550円(税込)



«星の子 Café より»

エネルギー:247kcal。

前回に引き続き、大阪樟蔭女子大学のコルクプロジェクトとコラボしました!

濃厚なバナナと、とろけるくちどけの特製のお豆腐アイスの相性が抜群のご褒美パフェ。

しっとりバナナパウンドケーキ、ほろ苦いカラメルジュレ、とろ〜り豆乳プリンと盛りだくさんで、食べ進めていくごとに、わくわくがとまらない一品です。

すごく人気で、ほぼ毎日ご注文があり、お客様も美味しいと喜んでくださっております。

つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材のご検討をよろしくお願い申し上げます。

<本リリースに関するお問合せ先>

学校法人樟蔭学園 学園広報課(担当:梶田・吉田)

TEL:06-6723-8152(直通)(平日9時~17時) FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp