

第7回
『大学は美味しい!!』
フェア〈即売〉

5/28(水)→6/3(火)

新宿高島屋 11階催会場

※連日午前10時～午後8時まで開催。5月31日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。

世界初の新豆乳クリーム **濃久里夢**

文部科学省「平成24年度産業界のニーズに対応した教育改善・充実体制整備事業」補助金により活動

世界初の特許製法USS (Ultra Soy Separation) で作られた新豆乳クリーム、濃久里夢。この濃久里夢は不二製油株式会社によって開発されました。生乳の分離法に近い方法で大豆を分離し、「低脂肪豆乳」と「豆乳クリーム」に分けてできたものです。今年はこの濃久里夢を使用して、和菓子・洋菓子を作りました。峯木真知子教授・和田涼子准教授のもと学生が市場調査を行い、その結果を基に試行錯誤を重ねながら完成した、こだわりいっぱいの商品です。和と洋に見事にマッチした豆乳をお楽しみいただきながら、お召し上がりください!!



“ 私たちは、下記の商品を販売致します!! ”

- 豆乳プリン(ほうじ茶ジュレのせ&雅あん) 各1個 / 300円(税込)
- まめ姫 1個 / 250円(税込)
- きな粉と黒豆の豆乳ロールケーキ 小1個 / 200円(税込) 大1個 / 1,000円(税込)
- 小松菜とバナナの米粉パウンドケーキ 1個 / 170円(税込)



豆乳プリン
~ほうじ茶ジュレのせ~



豆乳プリン
~雅あん~



まめ姫

「卵黄」や「生クリーム」に相当する特徴を持ち、従来の豆乳にはなかった「おいしさ」を提供します。このクリームは大豆由来で動物性のもより低カロリーです。(和洋中問わず幅広く使用できます!!)



きな粉と黒豆の
豆乳ロールケーキ



小松菜とバナナの
米粉パウンドケーキ



イメージ
キャラクターも
短大生の
デザイン!!

USS
製法が違う、だから旨い。



東京家政大学

第7回 『大学は美味しい!!』 フェア〈即売〉

5/28(水)→6/3(火)

新宿高島屋 11階催会場

※連日午前10時～午後8時まで開催。5月31日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。

第8期 ^{しらふじ}白藤プロジェクト

今年も
フェアに参加
します!!

幻のお米“白藤”を復活させることを目的に立ち上がったプロジェクトです。東京家政大学で栄養学を学ぶ学生約30名からなる学生団体で、中村信也教授のもと“食”にまつわる様々な活動を行っています。

現在は新潟での白藤米の栽培に続き、埼玉県秩父にて緑米・キヌヒカリを育てています。また、小学校でお米に関する授業の実施や補助、食育フェアへの参加、学園祭「緑苑祭」にて米粉レシピの商品の販売もしています。

第8期
白藤
プロジェクト



“ 私たちは、下記の商品を販売致します!! ”

※下記の全ての商品は、
「小麦・乳・卵」を使わずに
つくりました。

- 米粉deあにまる(全3種) 1個 / 各380円(税込)
- 米粉の苺のロールケーキ 約12cm1個 / 1,100円(税込) 約16cm1個 / 1,400円(税込)
- シュークレープ(プレーン味&チョコ味) 各5個 / 540円(税込)
- 塩麴クッキー(箱) 8枚 / 230円(税込)
- 塩麴クッキー(缶) 21枚 / 650円(税込)
- 大豆を使用しないお味噌調味料 600g / 650円(税込)



米粉の苺のロールケーキ

昨年大好評につき、今年も販売します! ふわふわの米粉スポンジに豆乳クリームと苺をたっぷり挟んだロールケーキです。

多くのアレルギーを持つ子供たちに食べてもらいたいと思い、卵・乳・小麦に加え大豆アレルギーにも対応しているスイーツ!

被災地支援で「アレルギーを持つ方も食べられるように」という気持ちから生まれました。もちもち・しっとり・さっぱり、誰でも美味しく食べられるバリアフリーなスイーツ!



米粉deあにまる(うさぎ・ねこ・かえる)
※デザインが多少変更になる場合があります



シュークレープ



塩麴クッキー(缶)

味噌の風味がほんのり香り、どこか懐かしい味のするサクサクな食感。缶に詰められているため長期保存可能なお菓子です。

