

ヘルスフードサイエンス学科の学生が地域協力で新メニューを考案 人間総合科学大学×さいたま商工会議所×会員事業所の産学官連携で 埼玉県産農産物を使用した地産地消のヘルシーメニューを共同開発

『こころ、からだ、文化』を統合して学び、社会の変化に柔軟に対応できるスペシャリストを養成する人間総合科学大学（埼玉県さいたま市、学長：久住眞理）では、人間科学部ヘルスフードサイエンス学科がさいたま商工会議所および、さいたま市内飲食・小売店との産学官連携により「おいしい健康食」をキーワードにメニューの開発を行いました。埼玉県産小松菜を用いたスムージーをはじめ、人参、ほうれん草、サツマイモ、じゃがいもなどの地元野菜を活用し、手軽に減塩に取り組める「ナト・カリ調味料(※)」を使用したお弁当などを、2月初旬から3月下旬にかけて期間限定販売いたします。



《サステナビリティと健康を追求したおいしくてヘルシーなメニュー》

ヘルスフードサイエンス学科では、これまでも地元企業や地域とタイアップしたメニューや商品の開発を行ってきました。コラボレーションはさいたま商工会議所の呼びかけにより実現したもので、日頃から食品学や栄養学を学ぶ学生ならではのアイデアと地元飲食・小売店3店舗の技術・経験をもとに約6ヵ月の期間を経て共同開発されました。さいたま商工会議所の地元食材の魅力を引き出す取り組みと、ヘルスフードサイエンス学科の「分子調理学」の授業で学んだ科学的な根拠に基づく調理法やおいしさの追求で、市民の健康と地域のつながりを意識した体にも心にも嬉しい健康食を目指しました。お弁当には減塩効果のある「ナト・カリ調味料(※)」を使用しています。

名称： ①キャロベリソースのときめくハンバーグプレート 他
②埼玉県産小松菜とフルーツのスムージー
③減塩野菜と鶏の甘唐揚げDON！ 他

開発機関： 人間総合科学大学（担当教員：矢部えん、ヘルスフードサイエンス学科2年生12名）
①Open Kitchen 然（洋食店）
②WAベーグル（ベーグル製造小売）
③台湾惣菜モモゾノ弁当（台湾料理店）

販売期間： ①2月19日（月）～3月17日（日）上記店舗にて提供（さいたま市浦和区仲町4-4-10）
②2月7日（水）～3月2日（土）上記店舗にて提供（さいたま市南区神明1-10-15 1F）
③2月7日（水）～3月9日（土）上記店舗（さいたま見沼区南中野454-17）及び
大宮高島屋にて提供 ※詳細は店舗インスタグラムにて発信予定

- 各店舗とも期間・数量限定販売のため、売り切れの際にはご容赦ください。
- 写真は開発中のものです。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

人間総合科学大学 広報課（担当：松本）

TEL：048-749-6111 メール：kouhou@human.ac.jp



《こころとからだの健康を意識する人にオススメ「健幸メニュー」》

今回販売するメニューは、人間総合科学大学の学生とさいたま商工会議所会員事業所が意見を出し合いながら、地域に貢献する商品開発を進めました。



商品名 : 「キャロベリソースのときめくハンバーグプレート」
金額 : 1,078円～(税込) ※お肉の大きさにより変わります
販売期間 : 2月19日(月)～3月17日(日)
販売場所 : **Open Kitchen 然** (さいたま市浦和区仲町4-4-10)
電話 : 048-861-8629

他、「まるでとろろ?里芋トロトロソース ハンバーGOOD」
(1,078円～) ※お肉の大きさにより変わります



商品名 : 「埼玉県産小松菜とフルーツのスムージー」
金額 : 550円(税込)
販売期間 : 2月7日(水)～3月2日(土)
販売場所 : **WA ベーグル** (さいたま市南区神明1-10-15 1F)
電話 : 048-844-6313



商品名 : 「減塩野菜と鶏の甘唐揚げDON!」
金額 : 950円(税込)
販売期間 : 2月7日(水)～3月9日(土)
販売場所 : **台湾総菜 モモゾノ弁当**
(さいたま市見沼区南中野454-17) 及び**大宮高島屋**
※詳細は店舗インスタグラムにて発信予定
電話 : 048-797-8998 (台湾総菜 モモゾノ弁当)
他、「魯肉の台湾風ビビンバ」800円(税込)
「旨辛ヘルシー!台湾ミンチDON」800円(税込)
「お野菜たっぷり台湾フライドチキンDON」950円(税込)
※ナト・カリ調味料使用

(※) ナト・カリ調味料(塩・醤油・味噌)とは?

各メニュー・商品に使用されるナト・カリ調味料とは、通常の調味料と塩味の濃さは変わらず、約25%減塩されている調味料です。ナト・カリ塩とは、食塩の主成分である塩化ナトリウム(NaCl)の一部を塩化カリウム(KCl)に置き換えた混合塩で、塩化カリウムに含まれるカリウムにはナトリウムの排出作用があります。

※当企画では、店舗で通常使用している調味料の一部または全部をナト・カリ調味料に変え、減塩を図ったメニュー・商品を「適塩」としています。

※共同開発メニューにはナト・カリ調味料以外の調味料も使用しております。

※腎臓病などカリウム摂取制限のある方は医師にご相談ください。

※「ナト・カリ」「ナト・カリ食」は矢中町(岩手県)と生活習慣病予防研究センターの登録商標です。〔登録番号 5842908号、5842909号〕

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

人間総合科学大学 広報課 (担当: 松本)

TEL: 048-749-6111 メール: kouhou@human.ac.jp



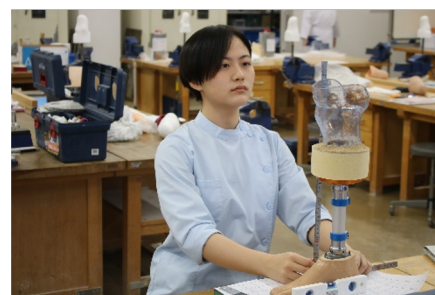
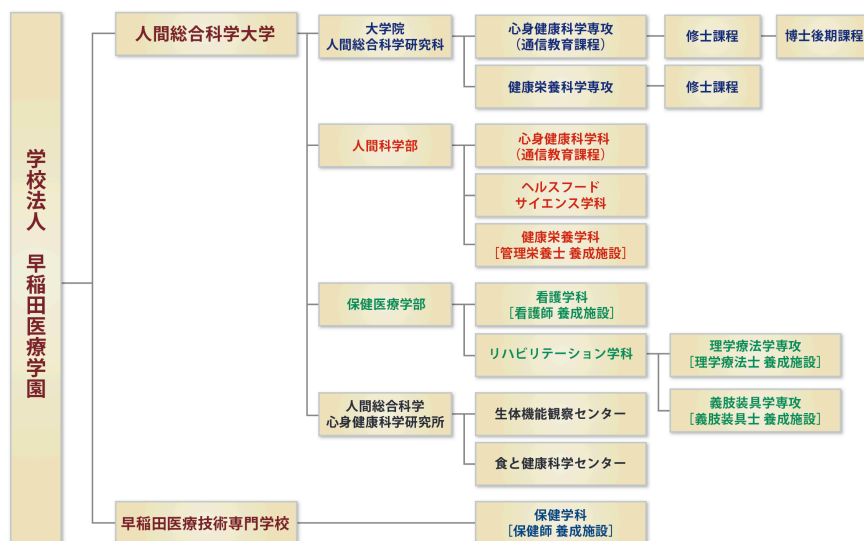
人間総合科学大学とは？

人間総合科学大学は、1953年設立の学校法人早稲田医療学園を母体として、2000年に私立大学では初の通信制の単科大学として開学しました。現在では、通学制の学科と合わせて、約3000人が在籍しています。

人間科学部（蓮田キャンパス）に心身健康科学科（通信制）・健康栄養学科・ヘルスフードサイエンス学科（通学制）を置き、保健医療学部（岩槻キャンパス）に看護学科・リハビリテーション学科（理学療法学専攻・義肢装具学専攻）を置いています。

人間総合科学大学では、「人間」に関わる専門化・細分化された学問を、人間を中心軸に置き、「こころ」・「からだ」・「環境・社会」の側面から学際的・総合的にアプローチし、大学独自の教科書や人間総合科学大学ならではの体験授業などを通じて、地域の医療・保健・健康・食・栄養分野を切り拓くことのできる人材育成を行っています。

学校法人早稲田医療学園 組織図



学校概要

- ◇大学名：人間総合科学大学
- ◇HP：<https://www.human.ac.jp/>
- ◇学生総数：2,920名（2023年5月現在）
- ◇大学長：久住 眞理
- ◇所在地：

【蓮田キャンパス】〒339-8539 埼玉県さいたま市岩槻区馬込1288
人間科学部 心身健康科学科・健康栄養学科・ヘルスフードサイエンス学科／
大学院人間総合科学研究科 心身健康科学専攻、健康栄養科学専攻、および研究所

【岩槻キャンパス】〒339-8555 埼玉県さいたま市岩槻区太田字新正寺曲輪354-3
保健医療学部 看護学科、リハビリテーション学科（理学療法学専攻、義肢装具学専攻）

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

人間総合科学大学 広報課（担当：松本）

TEL：048-749-6111 メール：kouhou@human.ac.jp