

出がらしの大和茶が「ご飯どろぼう」に大変身！
JA関連コンテストで最優秀賞受賞のSDGsふりかけ
3/8(水)～3/17(金) まほろばキッチン檀原店で特別提供
3/8(水)には考案学生による試食実演イベントも

帝塚山大学(学長:蓮花一己 所在地:奈良市帝塚山7-1-1)現代生活学部食物栄養学科の管理栄養士をめざす学生3人(すべて4年生)が考案した「SDGs大和茶まるごと！茶殻ふりかけ」を、3/8(水)～3/14(火)にかけて、まほろばキッチン檀原店 産直バイキングレストランかぐやま(檀原市常盤町605-1)において特別提供し、3月8日(水)9:00-12:00には、考案学生による試食実演イベントを行います。

**【本件概要】**

学生が考案したふりかけは、JAグループの出版を担う(一社)家の光協会が主催する「第20回ザ・地産地消料理コンテスト」で「10分のできる副菜」部門で最優秀賞を獲得。このコンテストは地域の自給率向上や地産地消料理の開発・普及を目的として行われるもので、「ごはんがすすむ主菜」部門、「10分のできる副菜」部門、「スイーツ」部門の3部門で全国から577点の応募がありました。

ふりかけの名称は「SDGs大和茶まるごと！茶殻ふりかけ」。地産地消という観点に加え、通常廃棄される出がらしの大和茶の茶殻を再利用することで、SDGsの食品ロス削減の目標達成をめざしました。桜エビやしぼ漬け、カリカリ梅を組み合わせ、彩りや食感にアクセントを加え、ご飯だけでなく冷ややっこなどにぴったりな一品に仕上げています。

ふりかけの名称は「SDGs大和茶まるごと！茶殻ふりかけ」。地産地消という観点に加え、通常廃棄される出がらしの大和茶の茶殻を再利用することで、SDGsの食品ロス削減の目標達成をめざしました。桜エビやしぼ漬け、カリカリ梅を組み合わせ、彩りや食感にアクセントを加え、ご飯だけでなく冷ややっこなどにぴったりな一品に仕上げています。

「SDGs大和茶まるごと！茶殻ふりかけ」特別提供

【期間】3/8(水)～3/17(金) 3/8(水)9:00-12:00にはふりかけ考案学生による試食実演

【場所】まほろばキッチン檀原店 産直バイキングレストラン かぐやま
(檀原市常盤町605-1 TEL:0744-23-1301)

【営業時間】11:00～15:00(受付14:00まで)

【バイキング食事料金】大人:1,650円、子ども(6歳～小学校6年生):820円、 幼児(3歳～5歳):410円
3歳未満(0歳～2歳):無料

本件に関する
お問合せ
発信者

帝塚山大学 入試広報課 〒631-8501 奈良市帝塚山7-1-1
Tel:0742-48-9149 E-mail:koho@jimu.tezukayama-u.ac.jp(担当:鈴木)

