

帝塚山大学×石井物産(株)×郡山城跡番屋カフェ 学生考案の柿ソースでナポリタンスパゲティ 「ペンネ柿ポリタン」発売 11月末まで ほかにはデザートプレートも

帝塚山大学(学長:奥村由美子 所在地:奈良市帝塚山7-1-1)と「柿の専門」ブランドの菓子で知られる石井物産株式会社(五條市西吉野町ハツ川458)が共同開発した「柿ソース」を使用のオリジナルメニューが、郡山城跡内のカフェ「番屋カフェ」(大和郡山市城内町2-7/毘沙門郭内)で11月末まで販売中です。



「ペンネ柿ポリタン」



「柿の葉シフォン～柿ソース添え～」

本学の現代生活学部食物栄養学科の藤村太一郎教授(食品化学)ゼミでは、若者離れによる消費量の低下が課題となっている「柿」に着目し、若者にアピールできる柿の活用法を模索しています。そのようなゼミ活動の中で開発された「柿ソース」は、さまざまな料理やスイーツへ展開できるように、以下の点が工夫されています。

- ①品種の異なる柿を組み合わせることで、柿色の発色アップとコスト低減を実現
- ②すっきりした風味のライムを加えることで、若者が好む甘味×酸味を実現

「柿ソース」を活用した、番屋カフェによるオリジナルメニューは「ペンネ柿ポリタン」と「柿の葉シフォン～柿ソース添え～」の2種。「ペンネ柿ポリタン」は、パプリカ、ハム、刻んだ干し柿が具材にした、にんにくとブラックペッパーを効かせた甘じょっぱい柿ソースでナポリタン風味に仕上げたペンネ。「柿の葉シフォン～柿ソース添え～」は柿の魅力たっぷりのデザートプレート。柿の葉入りシフォンケーキに柿の葉茶ソースと柿ソース添えられ、石井物産の干し柿「柿日和」がトッピングされています。

これらのメニューは11月末までの期間限定の提供を予定していますが、売上次第でレギュラーメニュー化することとなっています。

【販売情報】

販売商品

- 「ペンネ柿ポリタン」1200円(税込)パン・サラダ・スープ付
- 「柿の葉シフォン～柿ソース添え～」650円(税込)

販売時期／11月末日(予定)※レギュラーメニュー化の可能性あり

販売場所／「番屋カフェ」 大和郡山市 城内町2-7 電話／0743-25-1545

営業時間／10:00～16:00 定休日／月、火 駐車場／有(城門前)

11/3(金・祝)には、10時～12時まで藤村ゼミの学生が番屋カフェで柿メニューの販売を担当。

※当日は郡山城跡公園では親子まつりを開催。番屋カフェは通常営業です。

貴社メディアにおかれましても、ぜひ趣旨をお汲み取りいただき、取材ならびに報道のご協力をくださいますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

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)