研究心と豊かな発想で生まれた、大学のおいしい成果を一堂に。

# 第10回『大学は美味しい!!』フェア

皆様のご好評につき、第10回の節目を迎えました。昨年は企画に関わらせていただき、大学が「食」で集い刺激し合う姿や、製品に込めた想いを発信する熱意に圧倒され、大学の授業とは違ったおもしろさを感じました。ぜひたくさんの大学を味わってください。
『大学は美味しい!!』運営委員会 岩月花葉子さん

5/18(木)→23(火) 新宿髙島屋 11階 催会場

※運日午後8時まで開催。ただし5月19日(金)・20日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。
※イートインは各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。

主催:NPO法人「プロジェクト88」
後援:フード・アクション・ニッポン推進本部

第10回 特別企画 3大学が話題の店とコラボレート

## 大学×名店

### 関西大学×鮨 千陽(ちはる)(飲食人大学)

「生フルーツ黒酢+鮨」をミシュラン掲載店※に提案しちゃいました。
関西大学 学生
※ミシュランガイド2016大阪ビブグルマン

ありそうでなかった果実の黒酢が寿司をさらに引き立ててくれました。感謝!
[鮨 千陽]
飲食人大学 一同

イートイン

飲食人大学卒業生で運営する[鮨 千陽]メンバーが厳選したネタのうち、学生が考案した「生フルーツ黒酢」を使った「真鯛+みかん酢」「雲丹+ブルーベリー酢」等をご賞味いただけます。
江戸前にぎり鮨コース(1人前、前菜、握り8貫、うに小鉢、ケラ焼、留椀)4,500円 ※「大阪産食材×生フルーツ黒酢」のお持ち帰り寿司もございます。

### 東京大学×ザ・カーブ・ド・オイスター

安全な牡蠣への研究成果をおしゃれに楽しんでほしいです。
東京大学 学生

牡蠣の美味しさが最大限に引き出されているよ。おもてなしもスマートにいきましょう。
[ザ・カーブ・ド・オイスター] 店長

イートイン

東京大学バイオマス・ショア講座が着目した、優れた清浄性を持つ海洋深層水で浄化された牡蠣を、東京駅八重洲の人気オイスターバーがプロデュース。
オイスターバーの海洋深層水蒸し牡蠣
(1人前、3個セット)‥‥1,200円
(各日200点限り)
グラスワイン〈白〉
(1杯)‥‥‥‥‥‥‥‥500円

### 玉川大学×シニフィアン・シニフィエ

はちみつ本来の甘さが生きたパンができました。
玉川大学 学生

味も香りもしっかりとした「トチ」を選びました。はちみつの魅力を一緒に伝えていきたいですね。
[シニフィアン・シニフィエ]
シェフ 志賀

玉川大学が監修する「たまがわはちみつ」シリーズの中から「トチ」を使い、世田谷の人気ベーカリーが焼き上げました。
「トチ」のはちみつバゲット
(1個)‥‥‥ 518円(各日50点限り)
「トチ」のはちみつクグロフ(発酵菓子)
(1個)‥‥2,376円(各日10点限り)

---

第10回『大学は美味しい!!』フェア 5/18(木)→23(火) 新宿髙島屋 11階 催会場

※運日午後8時まで開催。ただし5月19日(金)・20日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。
※イートインは各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。
主催:NPO法人「プロジェクト88」後援:フード・アクション・ニッポン推進本部

「大学の酒」を集めた日本酒バー

## SAKE ゆにBARしてい

サケ ユニバーシティ

イートイン

10大学が地元の酒造メーカーと共同で醸した日本酒を中心にバー形式でお楽しみいただけます。新宿髙島屋8階の発酵食品をテーマにしたデリカテッセンカフェテリア[Kouji&ko](コウジアンドコー)とコラボレーションした商品もございます。

MENU

- 神田外語大学 ── 純米吟醸酒 神田(SHINDEN)
- 新潟大学 ── Shisui
- 名古屋大学 ── なごみ桜
- 東北大学 ── 一ノ蔵特別純米酒 萩丸
- 筑波大学 ── 純米吟醸 桐の華
- 三重大学 ── 純米大吟醸梅酒 三重大学
- 高知大学 ── やさしいゆず酒
- 岡山大学 ── 純米吟醸 おお岡大
- 山口大学 ── 純米大吟醸 長州学舎
- 名城大学 ── 特別純米酒 華名城

1杯 300円から

[Kouji&ko](コウジアンドコー)
1.抹茶と酒粕のティラミス風(神田外語大学酒粕使用、1個)‥‥‥‥‥‥‥‥

# 大学と地域が結びつき、未来につながる技術で美味しさ提案!!

## 第10回『大学は美味しい!!』フェア 5/18(木)→23(火) 新宿髙島屋 11階 催会場

※遠日午後8時まで開催。ただし5月19日(金)・20日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。※イートインは各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。
主催:NPO法人「プロジェクト88」 後援:フード・アクション・ニッポン推進本部

素材の味を丁寧に引き出した大学発のスウィーツ。プロも顔負けの甘い幸せが待っています。

## 大学はあまい!!

初参加

**山口大学** 農学部

「セント」とは良い香りという意味。「香り」の研究成果から生まれました。「夏みかん」と「ゆず」の2つの風味が香ります。

SCENT(セント)・マカロン(2種8個入) 380円

地 食

初参加

**名城大学** 農学部 学

名城大の酒「華名城」の酒かすと熊本のアイスのコラボレーションです。

華名城アイスクリーム(1個) 250円

食 学

学

**文教大学** 健康栄養学部

レジどら~紅天使de賜活~(1個) 230円

**奈良女子大学** 奈良の食プロジェクト

あかねバターサブレ(8枚入) 648円

地 学

**目白大学 短期大学部**

ヘルシージェラート(左から:きなグルト、豆乳コーヒー、ルイボスハニー) 各390円

地 品 食 自 学

初参加

**静岡県立大学** 食品栄養科学部

食べて森を救う。鹿肉100%のメンチカツ。しっかりとした肉感がくせになる美味しさ。

イズシカめんち(1個)……250円

地 学 実演

**共愛学園前橋国際大学** 国際社会学部

上州麦豚など群馬県産の食材を使用し、手軽に食べられる中華まんにしました。「すき焼き応援県・ぐんま」のPR商品です。

ぐんまのすきやきまん(1個) 200円
(持ち帰り用4個入)……788円

地 自 学

**石巻専修大学** 経営学部

石巻市・飯野川地区で昔から料理に使われているサバだしをベースにしたあっさり系の塩ラーメン。

石巻・飯野川発サバだしラーメン(330g、2人前)……540円

※写真は調理例です。

品 学

**玉川大学** 農学部

アイス作りの長い経験と蓄積を生かしたリッチなバニラアイス。原料にこだわったまさに「プレミアム」な味わいです。

たまがわハニーアイスクリーム プレミアムバニラ
(120㎖)……360円

地 品 食

**筑波大学** 農産食品加工研究室

玄米を細かく砕いて加工した「飲むごはん」を使い、まろやかなドリンクとプリンに仕上げました。

ライスミルクドリンク(180㎖)…250円
ライスミルクプリン(70g)……各200円

品

**東京家政学院大学** 現代生活学部

風味豊かな「葉山夏みかん」を使用したようかんです。夏みかんの酸味を活かしながら柔らかな甘さの白餡で仕上げました。

葉山夏みかんようかん
(1個)……864円

地 学

**帝京平成大学** 健康メディカル学部

1本で一日に摂りたい食物繊維の20%(約4g)が摂れるチョコ味のバー。

ファイBAR4
(フランボワーズ・オレンジピール)……各210円

① ② ③ 地 学

**北陸学院大学** スイーツ研究所

石川県産の食材を使用した米粉100%のドーナツ。人をつなぐ輪になるよう想いを込めました。

①きなこ(1個)……各200円
②能登苺 ③アイスプラント&能登大納言(1個)……各250円

地 食 自 学

**愛知学院大学**

名城公園キャンパス地域連携センター名古屋のソウルフードきしめんの新提案。学生が老舗「角千本店」と開発しました。風味豊かな生麺にうこんを練り込み八丁味噌ソースを絡めます。

なごめん(生)
(1人前(めん120g、添付調味料80g))400円

地 品 食

**千葉大学**

園芸学部大学院(園芸学研究科)

腸内フローラを制御する新技術によって健康に育てられた「ノンメタポーク」。さっぱり感とうま味を見事に両立させました。

ノンメタポーク 大学は美味しい3点セット(1セット)……1,800円

地 食 学

**大正大学**

南三陸町名産のタコは鮑を食べて育つ!?この贅沢なタコをブツ切りにして洋風トマトソースで煮込みました。

タコのトマトソース煮
(90g)……700円

地 品 食 自

**水産大学校**

食品科学科

三陸沖で獲れたイサダ(ツノナシオキアミ)の発酵ペーストを利用したうま味とコクがあるイカ塩辛です。

三陸沖で獲れたオキアミのペースト入りいか塩辛(100g)……400円

初参加

**梅花女子大学** 食文化学部

►「もち性小麦」の特性を生かした今までにないもっちり感がたまらない食パンです。

もち姫食パン(1斤) 300円

食 自

自 学

初参加

**自由学園** 最高学部

◄地元の漁師さんとの交流から生まれたパン。石巻の茎わかめをたっぷり入れて本校のパン工房で丁寧に焼き上げました。

パンdeわかめ(60g) 200円

地

**信州大学** 農学部

実習で丹精込めて育てた果実をたっぷりと使いました。南箕輪村の特産土産品の第1号にも認定されました。

南箕輪村特産土産品ジャムセット
(各250g×3本入)……2,000円

食

**関西大学** 化学生命工学部

美肌づくりやアンチエイジングのサポートに。D-アミノ酸が通常の黒酢の2倍以上。ソーダ割や、ヨーグルト等にかけるのもおすすめです。

生フルーツ黒酢ピュアミノセット
(100㎖×3本入)……2,880円

地

**鹿児島大学** 農学部

天日干しで仕上げた鹿児島県産のびわの葉100%。ノンカフェイン、無添加の健康茶です。

ねじめびわ茶
(2g・10パック×3)……1,001円

地 学

**東京家政大学** 栄養学科・栄養科

練馬大根・雑司ヶ谷なす・馬込半白きゅうり・谷中しょうが・内藤とうがらし・馬込三寸にんじん・東京うどを、食品添加物無添加・無着色の調味料で漬けました。

江戸東京野菜福神漬(120g) 540円

地 自

**北里大学** 獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場

北海道八雲町の牧場で自給飼料100%で育てた赤身肉「草熟北里八雲牛」を使用。老舗洋食店[五島軒]と共同開発した人気商品。

草熟北里八雲牛カレー
(200g)……540円

品

**神田外語大学** 外国語学部

学食でも大人気!タイ出身ポンシー先生のオリジナルレシピカレーの登場です。味わい深いコクと、ピリッとしたスパイス、そしてココナッツミルクの甘さが絶妙のバランスの一品です。

タイ・グリーンカレー
(180g)……560円

**摂南大学** 経営学部 地 食

初参加

大阪府寝屋川市で開催されているワガヤネヤガワ・ベンチャービジネスコンテスト初代グランプリ(2014年度)を受賞した商品です。

カレーに乗せてはいけない福神漬け
(130g) 350円

食

**龍谷大学** 農学部

京都・大文字山のクヌギの木から採取した酵母を使用。2年の時を経て完成に至った、しっとりとした食感と独特の甘みが魅力の特別な食パンです。

京都・大文字山酵母使用 ソフト食パン
(1斤)……594円

**青森県立保健大学** 健康科学部

►マタギが愛した山の恵み100%飲料です。

山の実果汁ジョミ
(600㎖) 2,376円
(50㎖) 216円

地

**川村学園女子大学** 生活創造学部

◄香り高い千葉の伝統野菜「あじさいねぎ」を使いました。

地 あじさいねぎの野菜ドレッシング
(150㎖) 450円

地 食

**東海大学** 農学部

紫芋を使った循環型醸造への取り組みから生まれた商品です。アントシアニンを含む焼酎粕を使い、色鮮やかなデザートソースに仕上げました。

阿蘇の紅(185g)……486円

食 学

**東京未来大学** モチベーション行動科学部

スープと煎餅がドッキング。ピリ辛の「スンドゥブ味」、コクのある「コーンスープ味」、スーパーフード「テフ」を含むSUPER-SEN(しょうゆ味)をご用意しました。

すうぶせん
①スンドゥブ味(3枚入)
②コーンスープ味(3枚入)
③SUPER-SEN(3枚入) 各300円

地 学

**新潟産業大学** 経済学部

新潟県産コシヒカリに、学生が生産した農薬不使用・天日干しの米、さらに柏崎の棚田米を加えて焼き上げた小魚型のおせんべい。

とびっきりの網代焼 風の味「たな米」
(110g)……350円

**長岡大学** 経済経営学部 地 食

初参加

越後長岡の名酒蔵「越銘醸」の酒粕を使ったクリーミームース。まろやかな口あたりと高い香りが特徴です。

薫酒クリームチーズ ~lie-fromage~
(70g) 550円

地 品 食

**長崎県立大学** 看護栄養学部

一日一包、健康への新習慣。「茶葉」と「びわの葉」の成分がまるごと摂れる。普段の食事や生活のさまざまなシーンにぴったり。

びわの葉入り まるごと発酵茶
(31包)……3,996円

地 食

**鎌倉女子大学** 家政学部管理栄養学科

身体に良い成分を含む海藻「アカモク」と、地元産しらす、鎌倉野菜を混ぜ込みました。食感の良いさつま揚は満足感があります。

アカモクのさつま揚
(5個入)……640円

品 食

**東京大学** 農学生命科学研究科 バイオマス・ショア

練り製品原料のアブラツノザメを配合した焼き竹輪です。さらに栄養強化として緑藻デュナリエラ由来の天然β-カロテンを添加し、色鮮やかに仕上げました。

デュナちくわ(2本入)……420円

地 マークは地域連携した商品です。 品 マークは品質向上をめざした商品です。 食 マークはこれからの食を提案した商品です。 自 マークは自給率アップに貢献した商品です。 学 マークは学生のアイデアから生まれた商品です。

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。※都合により、出品商品が一部変更になる場合がございます。
※写真は調理・盛り付けの一例です。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合もございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む税額にて表示しております。