



川村学園女子大学ニュース

No.2016-16

2016年11月1日

報道機関各位

川村学園女子大学 生活文化学科

産学連携で「あじさいねぎと野菜をたっぷり使ったドレッシング」を開発しました。

川村学園女子大学 生活創造学部 生活文化学科は、JAとうかつ中央、小金園芸品出荷協会と連携し、「あじさいねぎの野菜ドレッシング」を開発しました。

開発は本学生活文化学科3年生が中心となって進めました。学生たちはあじさいねぎの香り、甘味を生かすこと、ソースのように様々な活用ができるドレッシングにというコンセプトで、あじさいねぎだけでなく、野菜をたっぷり使ったドレッシングに仕上げました。

ドレッシングのラベルも、学生が発案したもので、あじさいねぎのキャラクター「あじさい王子」とドレッシングの原材料である野菜を生かしたラベルに仕上げました。



※このドレッシングはソースとしても使えます。ソテーした白身魚や鶏肉、ゆでた野菜などにかけると、ドレッシングのさわやかさとうま味が素材のおいしさを引き立ててくれます。

すでに、10月22、23日に開催された川村学園女子大学学園祭（鶴雅祭）で先行販売したところ、準備した60本はあっという間に完売しました。

今後は、JAとうかつ中央、小金園芸品出荷協会と連携して販売促進活動を盛り上げていく予定です。

11月26、27日に大井競馬場にて開催される「全国ねぎサミット」での販売にも本学学生が参加する予定です。



※9月下旬に松戸市内の圃場であじさいねぎの収穫体験と意見交換会を行いました。あじさいねぎの栽培方法や生産される方々の思いを学ぶことができ、有意義な機会となりました。

この件に関するお問い合わせは 生活文化学科 担当 永嶋 電話 04-7183-7085
又は事務部 熊谷 憲輝 電話 04-7183-0111 までご連絡ください。
