



報道機関各位

川村学園女子大学 生活文化学科

松阪市の伝統野菜の松阪赤菜と松阪茶を使った スイーツレシピを開発

三重県松阪市の地域特産品ブランド戦略事業を受託した東京原宿の OnJapan 株式会社と川村学園女子大学がコラボレーションして、松阪市の伝統野菜である松阪赤菜と松阪茶を使ったスイーツレシピを開発しました。

本学の生活創造学部 生活文化学科（大坂ゼミ）の学生が、松阪赤菜の美しい紅色と自然の甘みを活かした、春らしいデザートで多くの方に楽しんでいただき、赤菜の認知向上につながればとの思いを込めて、スイーツを考案しました。これらのスイーツレシピの審査会が2月27日（月）に行われ、4種の優れたレシピを、OnJapan CAFÉ（東京・原宿）およびフレックスホテル（三重県松阪市）で3月3日（金）から3月16日（木）までの2週間、スイーツメニューとして提供されることになりました。



開発した松阪スイーツと一緒に記念撮影

OnJapan CAFÉ で提供するスイーツ 2 種



赤菜と松阪茶の水羊羹：
赤菜かん、赤菜羊羹、松阪粉茶羊羹を重ねた春色の水羊羹。



あかなシフォン：
赤菜のピューレを練り込んだシフォンケーキに、ピューレと松阪茶の粉茶を振ったホイップクリームを添えて。

フレックスホテルで提供するスイーツ 2 種



あかなメレンゲクッキー（写真左）：
サクサクとした軽やかな食感の中にかぶの甘みを感じるクッキー。



あかなロール：
スポンジ生地にもホイップクリームにも赤菜ピューレを使用。ドライ赤菜をアクセントに添えて。

今回のコラボ企画に参加した学生は、松阪赤菜の農家を実際に訪れて生産の現場や生産者の思いなどを見聞きしたうえで、スイーツ激戦区の首都圏で消費者に美味しいといってもらえるレシピを作ろうとアイデアを出しあい、試作を重ねてきました。自分たちで考えた松阪赤菜のかぶの優しい甘みときれいな紅色のスイーツを実際にお店でお客様に食べていただくのをとても楽しみにしています。

【川村学園女子大学について】 <https://www.kgwu.ac.jp/>

川村学園女子大学は、川村学園の建学の精神である「感謝の心」を基盤とした「自覚ある女性」の育成と「社会への奉仕」を受け継いだ大学である。この建学の精神は、創立者の川村文子が関東大震災の復興の中で、社会における女性の働き必要性を痛感し、女子教育の重要性を実感したことから生まれている。大学もこの建学の精神を理念とし、さまざまな社会活動を行っているが、社会貢献の一環として、農産物の商品化などによる六次産業化や地域活性化のための支援を、学生や教職員が積極的に行っている。

【OnJapan CAFÉ】 <http://cafe.onjapan.tokyo/>

東京・原宿にある OnJapan 株式会社が運営するカフェ。OnJapan 株式会社では日本に関する情報やコンテンツを様々なコミュニティプラットフォームで共有・発信するコミュニティ事業である「OnJapan プロジェクト」を通じ、日本のすばらしいモノ・コトを世界に向けて発信し、ひいては日本が、地方がもっと元気になるような独自の企画を展開している。

【フレックスホテルについて】 <http://www.frexx-hotel.co.jp/>

客室数 124 室。松阪駅から徒歩 5 分に立地し、ビジネスにも伊勢志摩観光にも便利なホテル。地元食材を活かした和懐石料理や、いろいろ選べる和洋buffetの朝食のほか、専属パティシエが腕を振るうスイーツバイキングが人気。

<本プレスリリースに関するお問い合わせ先>

OnJapan 株式会社

広報担当：伊藤

Tel： 090-2489-4480

E-mail：pr@onjapan.tokyo

川村学園女子大学

生活文化学科 担当：大坂

Tel： 04-7183-7085

事務部 庶務 担当：熊谷

Tel： 04-7183-0111
