



2016/10/08 食の商品開発プロジェクト 学生考案メニュー第1回試作！

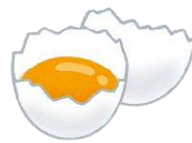
食の商品開発プロジェクトでは、主に3人の学生が長期インターンシップとしてプロジェクトに参加し、大学生協食堂で提供する「東海のこだわり食材をより身近に感じる」メニューの開発を行っています。来春のデビューを目指し、学生3人が考えたメニューの第1回試作を行いました！

試作前の打ち合わせ



事業連合商品 I 部メニュー開発担当溝口さんと一緒に、試作前のレシピ確認。大量調理のメニューの作り方や注意点、試作メニューのブラッシュアップの視点（どういう工夫を加えるとインパクトが増すのか？コンセプトが伝わるメニューになるのか など）など、レクチャーを受けました。

開発コンセプトをもとに一人ずつプレゼン！



給食施設の調理機器や器具の大きさに驚きながらも、焼き色や火の通り具合を食堂の大霜店長や事業連合商品 I 部伊賀さんと一緒に確認しながら、丁寧に仕上げていきました(^-^)

開発コンセプト

- ◆メンバーで協力して開発を行う！
- ◆東海のこだわり食材をより身近に感じる商品を育てる！
 - ～こだわり食材とは～
 - ★生産者の顔が見える
 - ★生産者のこだわり・想いが伝わる
- ◆大学生協で長く愛される商品に育てる！

←デザートにも挑戦！



PJメンバーの感想紹介

初めての給食施設での試作ということで、とても緊張しましたが、スチームコンベクションなど初めて見る設備がたくさんあり、とても新鮮で楽しかったです。だしの配合を間違えてしまいすごく辛いだし巻き卵ができてしまったりもしましたが、他の試作品は美味しく出来上がり、実際に商品化できたらと思うとわくわくします。

ほうれん草と卵のスープ



ほうれん草とベーコンのキッシュ



試作の様子 3人とも真剣です！



豚肉と玉子ののんにくみそ炒め

巻かない出汁巻き卵



商品開発協力企業（お取引先様）
～東海のこだわり食材～

たまごの里デリーファーム <http://www.dailyfarm.co.jp/>
蔵元 柳塚味噌（野田味噌商店） <http://www.masuzuka.co.jp/>

