

2021年09月04日
戸板女子短期大学

和歌山の幻のフルーツ「じゃばら」戸板女子短期大学生が最高にオシャレなスイーツをメニュー開発！

東京の女子大生が和歌山の企業とコラボ！じゃばらを広めようプロジェクトで、味も見た目も最高にカワイイ“じゃばらスイーツ”を和歌山のレストランで提供！

戸板女子短期大学（東京都港区、小林千春学長）は、株式会社ファイブワン（和歌山県和歌山市、代表取締役坂本正博）が販売する幻のフルーツ「じゃばら」の加工食品を活用し、食物栄養科の学生7名が、味も見た目も最高にカワイイ「じゃばらスイーツ」をメニュー開発しました。



和歌山県休暇村紀州加太で提供される2品

今回、開発したじゃばらスイーツの中から、

- ・じゃばらのレアチーズムース
- ・じゃばらのチーズクリーム

の2品が、和歌山県「休暇村紀州加太」のホテルバイキングにて9月1日から提供されます。

また9月14日に東京お台場で開催される「ダイエット&ビューティーフェア」もっとわかやま食材の魅力を知ろう！料理研究家が教える、【わかやま食材の魅力】和歌山食材をおいしく食べて美しくなる!!にて、戸板女子短期大学の学生が今回の商品の詳細やメニュー開発の裏側をプレゼンテーションいたします。

もっとわかやま食材の魅力を知ろう！料理研究家が教える、【わかやま食材の魅力】和歌山食材をおいしく食べて美しくなる!!

9月14日（火） 12:10～12:40

D会場 ビジネスチャンス★セミナー（聴衆無料）

休暇村紀州加太での宿泊やダイエット&ビューティーフェアにご参加の際には是非お立ち寄りください。

■東京の女子大生がメニュー開発！最高に“カワイイ”じゃばらスイーツ

じゃばらの魅力を発信することを目標に、株式会社ファイブワンで販売されている加工食品を活用し、戸板女子短期大学の学生がスイーツレシピのメニュー開発に挑戦しました。味はもちろん、見た目も可愛く簡単に作ることができるレシピの完成に向けて、試作と会議を重ね、2021年6月に5種類のスイーツが完成しました。

■戸板女子短期大学 学生がメニュー開発したじゃばらスイーツのご紹介

①じゃばらのパウンドケーキ

グランマニエに漬けたピールが入った生地とシロップに入れた果汁でほんのりとじゃばらを感じることができる1品です。

②じゃばらのレアチーズムース

トッピングのゼリーは、じゃばらのペーストとパイナップルジュースがミックスされ、さわやかな味わいになっています。

③じゃばらのザッハトルテ

相性抜群なじゃばらとチョコにココナッツサブレを合わせたザッハトルテです。気軽に楽しく作ることができるスイーツとなっています。

④じゃばらのチーズクリームロールケーキ

生クリームが苦手な方も食べられる？！じゃばらとチーズを合わせ、さっぱりとしたクリームを作りました。

⑤じゃばらのチーズクリームブリュレ

甘いブリュレをじゃばらとチーズの酸味で軽やかに！じゃばらのドライフルーツを添えて、華やかさを添えました。

■メニュー開発した学生の感想

「コロナ禍で登校できない状況が続き大変でしたが、周りとのコミュニケーションを大切にしながら協力してメニュー開発に臨みました。じゃばらの特徴を活かしながら、美味しさ・作る楽しさを感じることができるメニューが完成し、とても貴重な経験を得ることができました。

来年から栄養士として働くため、今回の経験を活かし、探求心と協調性を持ちながら働いていきたいと思います（食物栄養科2年 吉嶺光陽子）」

「じゃばらは今まで食べたことがなかったので、どのようなレシピにしたら良いか初めは分からず苦戦することがありましたが、何度も試作を重ねたことで、じゃばらが持つ酸味・苦

みを活かしたメニューを開発することができました。現在、フードコーディネーターを目指しているため、今回のプロジェクトで学んだ食材の特徴を活かす大切さを忘れずに、今後も勉強に励みたいと思います（食物栄養科1年 馬淵真優）」

■花粉症に効果バツグン?! 幻のフルーツ「じゃばら」とは?

和歌山県北山村だけに自生していた幻のフルーツで、「邪（気）を払う」という意味から名付けられたと言われており、縁起の良いフルーツとされています。「じゃばら」に含まれる「ナリルチン」には、花粉症やI型アレルギーに対して効果があることがわかり、手軽に摂取できるよう飴やグミ、サプリメントなどの加工食品として販売され、注目を集めています。

■戸板女子短期大学について

戸板女子短期大学は、東京都港区内にある1902年創立の私立短期大学です。起源となっている戸板裁縫学校からの伝統を受けついで、全国の短大でも少数となっている服飾教育を専門としている「服飾芸術科」、栄養士養成の「食物栄養科」や、英語教育に力を入れている「国際コミュニケーション学科」を設置しています。3学科ともに、基礎教育、社会人としての実学教育、企業地域連携、プレゼンテーションに力を入れています。

URL : <https://www.toita.ac.jp/>

【関連サイト】

- ・戸板女子短期大学 <https://www.toita.ac.jp/>
- ・株式会社ファイブワン <http://www.five-1.co.jp/>
- ・休暇村紀州加太 <https://www.qkamura.or.jp/kada/>

【本件に関するお問い合わせ先】

戸板女子短期大学 入試・広報部

担当：澁谷太輔

TEL 03-3451-8383

MAIL : shibuya@toita.ac.jp

プレスリリース画像



和歌山県休暇村紀州加太で提供される2品



じゃばら2色ゼリー チーズクリーム



じゃばらジュレ レアチーズムース



休暇村紀州加太



戸板女子短期大学メニュー開発の様子



戸板女子短期大学メニュー開発の様子



戸板女子短期大学メニュー開発の様子



じゃばらのザッハトルテ



じゃばらのチーズクリームブリュレ



じゃばらのチーズクリームロールケーキ



じゃばらのレアチーズムース



じゃばらのパウンドケーキ