

PRESS RELEASE



宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY

報道機関 各位
(食品・農業・教育担当)

公立大学法人 宮城大学 大和キャンパス事務局
企画・入試課 広報グループ (担当: 小野寺大作)
宮城県黒川郡大和町学苑 1-1 TEL.022-377-8746

宮城大生が“仙台雪菜”を使用した加工品レシピを開発！ 仙台市特産品プロジェクト 2/17「雪菜調理アイデア提案会」を開催します



宮城大学では、仙台市と提携し、特産農産物である雪菜の消費拡大を目的に、加工品レシピを開発する「仙台市特産品プロジェクト」に取り組んでいます。食産業学群の学生が“仙台あおば餃子”に続くようなメニュー開発を目指して、「仙台雪菜」の味と成分の特性を活かした7つ加工品レシピを新たに考案しました。

このたび、学生が考案した7品目の試作品が完成しましたので、飲食店や食品加工事業者等の方々を対象にレシピの紹介と試食を行う「雪菜調理アイデア提案会」を開催します。

今後、学生が考案したレシピを基に商品化に協力いただける事業者を募集し、次年度以降の商品化を目指します。

●開催概要

日 時: 令和2年2月17日(月) 15時30分～16時30分(入退場自由)

会 場: 仙台市ガス局ショールーム Gas Salon (ガスサロン) 1F キッチンパレット
(仙台市青葉区中央 2-10-24)

内容①: 仙台市「特産品プロジェクト」概要説明

内容②: 宮城大学食産業学群生作成の「雪菜レシピ」紹介および試食

(食パン、パスタソース、がんもどき、カレー、スープ、スムージー、ディップソース)

ご来場特典: 学生が開発した雪菜レシピと、商品試作用の雪菜ペーストを進呈

本リリースに関するお問い合わせ先

公立大学法人宮城大学地域連携センター (担当: 菅原) TEL: 022-377-8319 / Mail: suga-shi@myu.ac.jp

仙台市 経済局 農林部 農政企画課 農食ビジネス推進室 (担当: 久我・那須) TEL: 022-214-8266

PRESS RELEASE



宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY

報道機関 各位
(食品・農業・教育担当)

公立大学法人 宮城大学 大和キャンパス事務局
企画・入試課 広報グループ (担当: 小野寺大作)
宮城県黒川郡大和町学苑 1-1 TEL.022-377-8746



仙台市特産品プロジェクト

仙台産農産物を使用した加工品レシピを開発し、第2の“仙台あおば餃子”となるような仙台市の特産品とすることにより、地場産農産物のブランド化や消費拡大及び地域経済の活性化を図ることを目的に、令和元年度より取組を開始しています。令和元年度は、企画提案型公募により、宮城大学に業務委託し、特産品のコンセプト及びレシピ開発を進めてきました。

生産者や野菜ソムリエ、様々な商品開発に携わっている専門家のお話を伺い、どんなものを作りたいかグループに分かれてアイデア出しを行いました。その後、学生が各々自宅で試作を繰り返しながら、6度の学内試作検討会を経た後、2度の外部検討会で専門家の意見を得てブラッシュアップを重ね、試作品を完成させました。



仙台雪菜について

「仙台雪菜」積雪量の多い地域で栽培されているアブラナ科アブラナ属の野菜。雪の降る時期に寒さに耐え、縮れた濃緑の葉っぱにゆったりと旨味を蓄えるため、秋口と冬場では別の野菜に見えるほど味が変わるといわれています。

本リリースに関するお問い合わせ先

公立大学法人宮城大学地域連携センター (担当: 菅原) TEL: 022-377-8319 / Mail: suga-shi@myu.ac.jp
仙台市 経済局 農林部 農政企画課 農食ビジネス推進室 (担当: 久我・那須) TEL: 022-214-8266