

一関市萩荘の修紅短大食物栄養学科2年生は、一関地方の餅を取り入れたオリジナル弁当のレシピを考案した。「もっちりさけみそグラタン」と「もっちドリア」の2種類で、いずれも緑黄色野菜や地場産品をふんだんに使用。2月末までの期間限定で、同市と奥州市の神文ストア9店舗で販売している。

オリジナル弁当の開発は、地域に密着した商品を販売しようと同店が企画を持ち掛け、2012年度にスタート。2回目の今回は、同学科の渡邊美紀子講師の研究室に所属する7人が、卒業研究も兼ねて取り組んだ。学生たちは、女性の好みを考慮してグラタンとドリアに着目。同店の厨房スタッフと協力し、試作を繰り返した。作業時間の短縮やカロリーの抑えるためのアイデアを練りながら、レシピを作成。主食(餅)と副菜、乳製

餅入りグラタン、ドリア

味自慢の弁当2種

品が一度に摂取できる特 一関産の豆乳と米粉、み 様、ニンジンやブロッコ 製弁当として、昨年12月 そで作った和風ホワイト リーなどの緑黄色野菜を 中甸に商品化された。 ソースを加えた。 豊富に使って栄養満点の 香さん(20)は「みんな 「もっちりさけみそグ 「もっちドリア」は、 メニューに仕上げた。 で試行錯誤を重ね、新感 ラタン」には、同地区の バターライス、ホワイト 同研究室の小野寺沙莉 覚の弁当ができた。絶対

修紅短大食物栄養学科2年生が考案

神文 ストア 来月まで限定販売

菜花堂の提供を受け、冷 ソース、薄くスライスし さん(20)は「おいしい にもおいしいので、多くの めても固まりにくい餅を た餅、トマトソースを層 と言われるとうれしい。 人に味わってほしい」と 使用。サケ、ハウレンソ にして重ねた新食感が魅 卒業後は食品の企画に関 PRしていた。 価格はいずれも498 円(税込み)。店 舗によって数量 は異なるが、1 日6〜12個を調 理して昼と夕方 に販売してい る。



修紅短大食物栄養学科2年生が考案した(左から)「もっちドリア」と「もっちりさけみそグラタン」。一関市と奥州市の神文ストアで販売している