

神戸フランス料理研究会、SINLESS LAB FOOD DESIGN、(株)ウエシマコーヒーフーズと連携

**一流シェフが競演する食の祭典「シェフとの集い」 学生が産学連携メニュー提供**

**神戸発「食を通じた復興」から学ぶ | 大学として唯一、4年連続参加**

甲南女子大学 人間科学部 生活環境学科は、衣食住など「暮らし」に関わる多領域を研究テーマに、地元の企業や自治体等との産学官連携の学びを展開しています。この度、同学科の3年生が総力を挙げて取り組み、神戸フランス料理研究会が主催する「シェフの集い」にて、SINLESS LAB FOOD DESIGN、株式会社ウエシマコーヒーフーズと共同で考案・開発したデザートとコーヒーを提供します。



- 本イベントは、阪神・淡路大震災からの復興に食の分野から貢献しようと、神戸フランス料理研究会の呼びかけのもと1997年からスタート。関西の錚々たるシェフたちが一堂に会して腕を振り、本場のフランス料理とデザートを着席ビュッフェ形式で楽しむことができます。兵庫県産の野菜を使用するなど、フランス料理を通して地元の食材を味わえるのも特長で、例年、地域・一般の方々も広くご参加いただいています。
- 甲南女子大学は、同研究会の開催趣旨に賛同し、大学として唯一2016年から4年連続で参加。生活環境学科の学生が、女子大生ならではの感性を生かしたメニューを提供しています。甲南女子大学 生活環境学科が本イベントへ参加するまでの経緯と狙い、産学官連携で生まれたメニューに込められた思いや開発秘話などもご紹介します。

**■連携1■ SINLESS LAB FOOD DESIGN との共同考案**



**【メニュー名】**

兵庫県産イチジク・瀬戸内レモンを使った

- ① ヴェリーヌ ド ムース・オ・フィグ
- ② ヴェリーヌ ド ムース・オ・シトロン

「兵庫県産の食材を使用し、健康面にも配慮したデザート」をテーマに、学生がメニューを考案。SINLESS LAB FOOD DESIGN のオーナー/フードコンサルタントの指導のもと、レシピが完成しました。当日は、同ホテルの展ブースで提供します。

**■連携2■ (株)ウエシマコーヒーフーズとの共同開発**



**【メニュー名】**

コーヒー「Mellow (メロウ)」

生活環境学科と同社は2016年に、「初めてコーヒーを飲む女性をコーヒー好きにするコーヒー」をコンセプトに「Debut (デビュー)」を共同開発。翌年には第2弾として、働く世代のニーズや嗜好に合わせたコーヒー「Mellow」が誕生。当日は、学生自らハンドドリップし提供します。

▼ 「シェフとの集い」開催概要

- 【日時】 2019年 **10月9日(水) 19時~21時**
- 【会場】 ホテルオークラ神戸 平安の間
- 【費用】 おひとり様 12,000円 / お子様(小学生) 6,000円
- 【主催・申込先】 神戸フランス料理研究会事務局

**★イベント当日は、実際に提供する本学のデザート・コーヒーをご試食いただけます。**  
取材いただける際には、お手数ですが以下の宛先までご連絡ください。

**：：：事前準備のご案内：：：**

神戸フランス料理研究会会員、SINLESS LAB FOOD DESIGN のオーナー/フードコンサルタント、阪本久枝シェフご指導のもと、学生たちが当日に向けて仕込みを行います。事前準備の取材も受け付けています。

- 【日時】 **10月7日(月)13時~17時**
- 【会場】 甲南女子大学 731 教室(調理実習室)

**【お願い】**  
ご取材の際は、右記まで事前にご連絡ください

■リリース内容のお問合せ■  
人間科学部事務課 | TEL:078-413-3108 (平日 9時~17時) E-mail:ningen@konan-wu.ac.jp

■取材申込み・プレスリリースのお問合せ■  
広報課 | TEL:078-413-3180 (平日 9時~17時) E-mail:koho@konan-wu.ac.jp  
【キャンパス所在地】〒658-0001 兵庫県神戸市東灘区森北町 6-2-23