

第10回「大学は美味しい!!」フェア

大学 × 地域コラボ商品を販売します!

5月18日(木) → 23日(火)

新宿高島屋11階 催会場

連日午前10時～午後8時開催。19日(金)、20日(土)は午後8時30分まで

「大学は美味しい!!」フェアとは、全国各地の大学による、教授や学生たちが開発に携わった“大学発”のうまいものを紹介、販売する新宿高島屋の人気催です。

新潟産業大学では2013年の第6回から5年連続参加しています。地元産の農産物や銘菓等に注目し、地域の企業と協力した商品開発によって、地域のPRや活性化を目指しています。

回を重ねるごとに、それぞれの専門分野の興味関心、活動を基盤として多くのゼミナールが参加するようになり、このイベントが学内のさまざまな地域連携活動の成果発表の場として位置づけられるようになって来ています。



学生たちが笑顔で
お待ちしております!



「大学は美味しい!!」講演会(同フロア講演ブース)

5月20日(土) 14時20分～14時50分

阿部 雅明 教授

「地産地消の意義と柏崎市での地域通貨流通活動の紹介」

こちらもぜひご参加ください!

新潟産業大学 × 地域コラボ商品 ラインナップ

1



とびっきりの網代焼「たな米」

柏崎市の老舗和菓子店「新野屋」のご協力で、学生が農薬不使用、すべて手作業で育てたお米を使用して、銘菓「網代焼」の味やパッケージなどにアレンジを加えて誕生しました。商品名は、学生の米づくりが地域の棚田保全活動から始まったことに由来しています。

2



良寛と貞心尼の歌物語

柏崎市の大手菓子メーカー「ブルボン」と老舗和菓子店「最上屋」、社会福祉法人「ロングラン」、そして新潟工科大学のご協力を得て完成しました。可愛らしくデフォルメされた良寛と貞心尼のキャラクターで二人の詠んだ名歌の数々を分かりやすく学ぶことが出来ます。



3



ふふ豆

留学生たちが柏崎市高柳町門出地区の調査の中で、地域産の青大豆に着目し、ラベルデザインなどを手がけた商品です。「ふふ豆」の「ふふ」とはモンゴル語で「青い」という意味です。柏崎市「ふるさと納税」の返礼品としてもご好評いただいています。

4



縄文クッキー おうくんとかえんちゃん

「ブルボン」と「最上屋」、十日町市のハーブ農家の協力のできたクッキーとハーブティーのセット商品で、十日町福祉会「なごみの家」が製造しています。2020年東京オリンピック・パラリンピックに十日町市出土の火焰型土器が採用されることを願った商品です。



十日町市 ビジネスコンテスト

第1回大会で優勝し、2014年には「十日町を聖火の町へ～あいあいハンカチ付き縄文クッキー」の企画で3位入賞。商品化が実現しました。

研究心と豊かな発想で生まれた、大学のおいしい成果を一堂に。

第10回『大学は美味しい!!』フェア



皆様のご好評につき、第10回の節目を迎えました。昨年は企画に関わらせていただき、大学が「食」で集い刺激し合う姿や、製品に込めた想いを発信する熱意に圧倒され、大学の授業とは違ったおもしろさを感じました。ぜひたくさん大学を味わってください。

【大学は美味しい!!】運営委員会 岩月花菜子さん

5/18(木) → 23(火) 新宿高島屋 11階 催会場

※連日午後8時まで開催。ただし5月19日(金)・20日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。
※イトインは各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。

主催：NPO法人「プロジェクト88」
種類：フード・アクション・ニッポン推進本部

第10回 特別企画 3大学が話題の店とコラボレート

大学×名店

関西大学

「生フルーツ黒酢+鮎」をミシュラン掲載店※に提案しちゃいました。
関西大学 学生
※ミシュランガイド2016大阪ビブルマン

鮎千陽

ありそうでなかった果実の黒酢が寿司をさらに引き立ててくれました。感謝!
【鮎千陽】
飲食人大学 一同

(飲食人大学)



イトイン

飲食人大学卒業生で運営する【鮎千陽】メンバーが厳選したネタのうち、学生が考案した「生フルーツ黒酢」を使った「真鯛+みかん酢」「雲丹+ブルーベリー酢」等をご賞味いただけます。
江戸前にぎり鮎コース(1人前、前菜、握り8貫、うに小鉢、ケラ焼、留挽)4,500円 ※「大阪産食材×生フルーツ黒酢」のお持ち帰り寿司もごぞいます。



東京大学

安全な牡蠣への研究成果をおしゃれに楽しんでほしいです。
東京大学 学生

ザ・カーブド・オイスター

牡蠣の美味しさが最大限に引き出されているよ。おもてなしもスマートにいきましよう。
【ザ・カーブド・オイスター】店長

イトイン

東京大学バイオマス・シニア講座が着目した、優れた清浄性を持つ海洋深層水で浄化された牡蠣を、東京駅八重洲の人気オイスターバーがプロデュース。
オイスターバーの海洋深層水蒸し牡蠣
(1人前、3個セット)……1,200円
(各日200点限り)
グラスワイン〈白〉
(1杯)……500円



玉川大学

はちみつ本来の甘さが生きたパンができました。
玉川大学 学生

シニライエ

味も香りもしっかりとした「トチ」を選びました。はちみつの魅力を一緒に伝えていきたいですね。
【シニファイア・シニファイエ】シェフ 志賀

玉川大学が監修する「たまがわはちみつ」シリーズの中から「トチ」を使い、世田谷の人気ベーカリーが焼き上げました。
【トチ】のはちみつバゲット
(1個)……518円(各日50点限り)
【トチ】のはちみつクグロフ(発酵菓子)
(1個)……2,376円(各日10点限り)

大学と地域が結びつき、未来につながる技術で美味しさ提案!!



第10回『大学は美味しい!!』フェア^{5/18}→²³ 新宿高島屋 11階 催会場
 ※連日午後8時まで開催。ただし5月19日(金)・20日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。※イトインは各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。
 主催：NPO法人「プロジェクト88」 後援：フードアクション・ニッポン推進本部

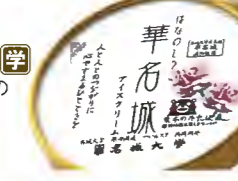
初参加 ▲山口大学 農学部

「セント」とは良い香りという意味。「香り」の研究成果から生まれました。「夏みかん」と「ゆず」の2つの風味が香ります。
 SCENT(セント)・マカロン(2種8個入) 380円
地食



初参加 ▶名城大学 農学部

名城大の酒「華名城」の酒かすと熊本のアイスのコラボレーションです。
 華名城アイスクリーム(1個) 250円
学



玉川大学 農学部
 アイス作りの長い経験と蓄積を生かしたリッチなバニライス。原料にこだわったまさに「プレミアム」な味わいです。
 たまがわハニーアイスクリームプレミアムバニラ(120ml) 360円
品学

筑波大学 農産食品加工研究室
 玄米を細かく砕いて加工した「飲むごはん」を使い、まろやかなドリンクとプリンに仕上げました。
 ライスミルクドリンク(180ml) 250円
 ライスミルクプリン(70g) 各200円
地品食

東京家政学院大学 現代生活学部
 風味豊かな「葉山夏みかん」を使用したようかんです。夏みかんの酸味を活かしながら柔らかな甘さの白餡で仕上げました。
 葉山夏みかんようかん(1個) 864円
地学

帝京平成大学 健康メディカル学部
 1本で一日に摂りたい食物繊維の20%(約4g)が摂れるチョコ味のバー。
 ファイBAR4(フランボワーズ・オレンジピール) 各210円
地学

北陸学院大学 スイーツ研究所
 石川県産の食材を使用した米粉100%のドーナツ。人をつなぐ輪になるよう想いを込めました。
 ①きなこ(1個) 各200円
 ②能登苺 ③アイスプラント&能登大納言(1個) 各250円
地学

愛知学院大学 名城公園キャンパス地域連携センター
 名古屋のソウルフード「きしめん」の新提案。学生が老舗「角本店」と開発しました。風味豊かな生麺にうごこんを練り込み八丁味噌ソースを絡めます。
 なごめん(生)(1人前約120g、添付調味料80g) 400円
地食自学

千葉大学 園芸学部大学院(園芸学研究所)
 腸内フローラを制御する新技術によって健康に育てられた「ノンメタボーク」。さっぱり感とうま味を見事に両立させました。
 ノンメタボーク 大学は美味しい3点セット(1セット) 1,800円
地品食

大正大学 南三陸町名産のタコは鮑を食べ
 て育つ!?この贅沢なタコをブツ切りにして洋風トマトソースで煮込みました。まったり感とうま味を見事に両立させました。
 タコのトマトソース煮(90g) 700円
地食学

水産大学校 食品科学科
 三陸沖で獲れたイサダ(ツノナシオキアミ)の発酵ペーストを利用したうま味とコクがあるイカ塩辛です。
 三陸沖で獲れたオキアミのペースト入りいか塩辛(100g) 400円
地品食自

初参加 梅花女子大学 食文化学部

「もち性小麦」の特性を生かした今までにないもちり感がたまらない食パンです。
 もち姫食パン(1斤) 300円
自学



自由学園 最高学部
 ◀地元の漁師さんとの交流から生まれたパン。石巻のまぐさめをたっぷり入れて本校のパン工房で丁寧に焼き上げました。
 パンdeわかめ(60g) 200円
初参加

信州大学 農学部
 実習で丹精込めて育てた果実をたっぷり使いました。南箕輪村の特産土産品の第1号にも認定されました。
 南箕輪村特産土産品ジャムセット(各250g×3本入) 2,000円
地

関西大学 化学生命工学部
 美肌づくりやアンチエイジングのサポートに、D-アミノ酸が通常の黒酢の2倍以上。ソーダ割や、ヨーグルト等にかけるのもおすすめです。
 生フルーツ黒酢ピュアミソセット(100ml×3本入) 2,880円
食

鹿児島大学 農学部
 天日干しで仕上げた鹿児島県産のびわの葉100%。ノンカフェイン、無添加の健康茶です。
 ねじめびわ茶(2g・10パック×3) 1,001円
地

東京家政大学 栄養学科・栄養科
 練馬大根・雑司ヶ谷なす・馬込半白きゅうり・谷中しょうが・内藤とうがらし・馬込三寸にんじん・東京うどを、食品添加物無添加・無着色の調味料で漬けました。
 江戸東京野菜福神漬(120g) 540円
地学

北里大学 獣医学部附属
 フィールドサイエンスセンター八雲牧場北海道八雲町の牧場で自給飼料100%で育てた赤身肉「草熟北里八雲牛」を使用。老舗洋食店「五島軒」と共同開発した人気商品。
 草熟北里八雲牛カレー(200g) 540円
地自

神田外語大学 外国語学部
 学食でも大人気!タイ出身ボンシー先生のオリジナルレシピカレーの登場です。味わい深いコクと、ピリッとしたスパイス、そしてココナッツミルクの甘さが絶妙なバランスの一品です。
 タイ・グリーンカレー(180g) 560円
品

摂南大学 経営学部
 大阪府寝屋川市で開催されているワガヤネヤガワ・ベンチャービジネスコンテスト初代グランプリ(2014年度)を受賞した商品です。
 カレーに乗せてはいけない福神漬(130g) 350円
地食

初参加

龍谷大学 農学部

京都・大文字山のクヌギの木から採取した酵母を使用。2年の時を経て完成に至った、しっとりとした食感と独特の甘みが魅力の特別な食パンです。
 京都・大文字山酵母使用ソフト食パン(1斤) 594円
食

青森県立保健大学 健康科学部
 ▶マタギが愛した山の恵み100%飲料です。
 山の果実果汁(600ml) 2,376円
 (50ml) 216円
地

東海大学 農学部
 紫芋を使った循環型醸造への取り組みから生まれた商品です。アントシアニンを含む焼酎粕を使い、色鮮やかなデザートソースに仕上げました。
 阿蘇の紅(185g) 486円
地食

東京未来大学 モチペーション行動科学部
 スープと煎餅がツッキング。ピリ辛の「スンドゥブ味」を含むSUPER-SEN(しょうゆ味)をご用意しました。
 すうぶせん
 ①スンドゥブ味(3枚入)
 ②コーンスープ味(3枚入)
 ③SUPER-SEN(3枚入) 各300円
食学

新潟産業大学 経済学部
 新潟県産コシヒカリに、学生が生産した農業不使用・天日干しの米、さらに柏崎の棚田米を加えて焼き上げた小魚型のおせんべい。
 とびっきりの網代焼風の味「たな米」(110g) 350円
地学

初参加 長岡大学 経済経営学部

越後長岡の名酒蔵「越銘醸」の酒粕を使ったクリームソース。まろやかな口あたりと高い香りが特徴です。
 薫酒クリームチーズ~lie-fromage~(70g) 550円
地食

長崎県立大学 看護栄養学部
 一日一包、健康への新習慣。「茶葉」と「びわの葉」の成分がまるごと摂れる。普段の食事や生活のさまざまなシーンにぴったり。
 びわの葉入り まるごと発酵茶(31包) 3,996円
地品食

鎌倉女子大学 家政学部管理栄養学科
 身体に良い成分を含む海藻「アカモク」と、地元産しらす、鎌倉野菜を混ぜ込みました。食感の良いさつま揚げは満足感があります。
 アカモクのさつま揚げ(5個入) 640円
地食

東京大学 農学生命科学研究科
 バイオマス・シヨア。練り製品原料のアプラソノザメを配合した焼き竹輪です。さらに栄養強化として緑藻デュナリエ由来の天然β-カロテンを添加し、色鮮やかに仕上げました。
 デュナちくわ(2本入) 420円
品食

地マークは地域連携した商品です。品マークは品質向上をめざした商品です。食マークはこれからの食を提案した商品です。自マークは自給率アップに貢献した商品です。学マークは学生のアイデアから生まれた商品です。
 ※写真は調理・盛り付けの一例です。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合もございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。



第10回『大学は美味しい!!』フェア

5/18(金) → 23(土) 新宿高島屋 11階 催会場

※運日午後8時まで開催。ただし5月19日(金)・20日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。
 ※イトインは各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。
 主催：NPO法人「プロジェクト88」 後援：フード・アクション・ニッポン推進本部

「大学の酒」を集めた日本酒バー SAKE ゆいてBARしてい

サケ ユニバーシティ

イトイン



10大学が地元の酒造メーカーと共同で醸した日本酒を中心にバー形式でお楽しみいただけます。新宿高島屋8階の発酵食品をテーマにしたデリカテッセンカフェテリア[Kouji&ko] (コウジアンドコー)とコラボレーションした商品もございます。

MENU

- 神田外語大学 —— 純米吟醸酒 神田(SHINDEN)
- 新潟大学 —— Shisui
- 名古屋大学 —— なごみ桜
- 東北大学 —— 一ノ蔵特別純米酒 萩丸
- 筑波大学 —— 純米吟醸 桐の華
- 三重大学 —— 純米大吟醸梅酒 三重大学
- 高知大学 —— やさしいゆず酒
- 岡山大学 —— 純米吟醸 おお岡大
- 山口大学 —— 純米大吟醸 長州学舎
- 名城大学 —— 特別純米酒 華名城

1杯 300円から

[Kouji&ko] (コウジアンドコー)

- 1. 抹茶と酒粕のティラミス風(神田外語大学酒粕使用、1個) 594円
- 2. 合鴨とリンゴと塩麴マリネの人参サラダ(信州大学果皮蜜使用、1個) 594円

知られざる名物をイトインで

大学食堂

イトイン

▼特製醤油が香る千葉大学発「ノンメタポーク」の角煮をはじめ全食材が千葉県産。

千葉大学 千葉大らぁ麺ごはん(1人前) 980円
※麺は使用しておりません。

食べて赤も救う!

ご当地ラーメンの
どんぶりめし

ノンメタポーク
角煮

炊き込み
ごはん

千葉県形
焼き海苔



ごぼう天 鹿角風

茎ワサビと干し椎茸入り
イズシカめんち

わさびソース

▲中面でご紹介の鹿肉100%メンチカツをできたての定食で。
 静岡県立大学 イズシカめんち定食(1人前) 1,200円

イベント

出展大学の教授が「食」の研究についてお話しします。

『大学は美味しい!!』講演会を開催!

■5月20日(土)・21日(日)各日午前11時から ■11階『大学は美味しい!!』フェア会場内特設会場

※お問い合わせ:NPO法人「プロジェクト88」(豊永)090-6458-5535(受付:平日午前10時~午後5時)

※品数に限りがございますので、売切れの際はご了承ください。※都合により、出品商品が一部変更になる場合がございます。※写真は調理・盛り付けの一例です。※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
 ※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※イベントの開催日時等に変更が生じる場合がございます。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。