

3種のカレー 産大生が提案

新メニュー開発で 試食会

大学生のアイデアを取り入れた新メニューのカレー試食会が22日、市内東本町1のマリブカフェで行われた。新メニューのマリブカレー、サバトマカレーは4月からランチメニューとして登場する。

新メニュー開発は同店と新潟産大、柏崎信用金庫による産学金連携事業。同店の柴野浩子店長(51)は「若年層の世代の来店を増やしたい」「若者たちと協力し

ながら柏崎を盛り上げた」と柏崎信金を通じ、産大権田ゼミに新メニューの提案を依頼。昨年7月にゼミ生が店を訪れ、メニューを試食し、同店にないさまざまなメニューを提案した。

ソフトドリンクが提供された。学生の提案で従来からある大辛のキーマカレーにゆで卵をトッピングして味……新メニューのカレーを試食する新潟産大生22日、市内東本町1のマリブカフェ



をまろやかにした。マリブカレー(シーフードカレー)はココナッツミルクで辛さを抑えた。サバトマはサバとトマトの酸味が利いた無水カレーだ。マリブブルーは海をイメージした青いソフトドリンク。

マリブカレーを試食した3年・杉田有紀奈さんは「シーフードカレーにココナッツミルクが合い、海の味がする」。サバトマカレーを食べた3年・本間陸斗さんは「サバとトマトがマッチし、酸味もちょうどいい」と太鼓判。

調理担当の久住崇仁さん(47)はゼミ生の喜ぶ姿に「材料選びなど学生の提案を商品化するのは大変だった。早速ランチメニューに加えたい」と満足。柴野店長は「ほかにも提案のあったメニューがたくさんある。今後、商品化を考えていきたい」と話した。