掲示用
2023. 2. 1

2月6日（月）から販売開始！

真鯛の天ぷらのっけ丼

1食500円（税込）

真鯛の
天ぷらが
美味しい！

野菜の天ぷらも
たっぷり！

さつまいも
なす、しそ
かぼちゃ

愛媛県産
真鯛を使用

イラスト作成
松山東雲短期大学食物栄養学科　佐伯朱音さん

柚子塩か抹茶塩を
選べます

伯方の塩®
使用

伯方の塩 は伯方塩業株式会社の登録商標です。

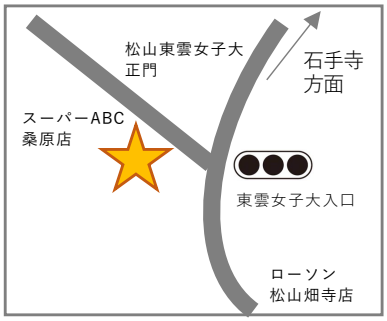
柚子塩か抹茶塩のどちらかが売り切れた場合はどうかご了承ください。

松山東雲短期大学 食物栄養学科

担当教員：中島悦子

2021年度卒業研究の活動を
2022年度の2年生が引き継いで商品化しました！

共同開発



県道40号

スーパーABC 桑原店

〒790-0911
松山市桑原４丁目17－10
電話　089-931-3250
9:00～21:00
松山東雲女子大学・短期大学
正門南側

真鯛の天ぷらのっけ丼の開発ストーリー

松山東雲短期大学　食物栄養学科　2年生　卒業研究　塩ゼミ　担当教員　中島悦子

本学科の学生には、「**栄養士**」として**地域貢献**できる存在となってもらいたいです。そのため、**地元食材への愛着**を持ち、**食材の特性を理解し活かす**ための知識と経験も必要と考え、愛媛県産品を使った丼の開発に取り組みました。生産者のかたへの応援の気持ちを込めて、**愛媛の食材が主役**の丼を作りました！

当初の開発目標（メニュー考案）

- 愛媛県の食材を使用した丼を開発する！
- 伯方の塩®を使用して作ることで、塩の利用方法を学ぶ。（※1）
- 色鮮やかで華やか、美味しくて、
  食べてくれた人にとって特別な印象になる丼を作る

※1本紙下の「塩ゼミとは？」もご覧下さい

このメニューを、2022年度に株式会社フジマート四国様、スーパーABC様のご協力の下、商品化に向けて、試行錯誤を重ねました。その中でも、「愛媛県産・真鯛」と「伯方の塩」を使うことは、開発方針として守りました。商品化にあたっては、品質管理が重要なポイントとなるため、スーパーABC様での使用材料の見直し、丼メニューの試作、品質検査をしていただきました。さらに、2022年度本学科2年生が活動を引き継ぎ、丼の試作、盛り付けの考案をして、この度の商品化に至りました。

商品化！丼のPRポイント

- 真鯛の風味は、天ぷらにするとより美味しく感じる
- 野菜もたっぷり！
- 抹茶塩または柚子塩を選べます！

塩ゼミとは？

2019年より本学・食物栄養学科２年生を対象に、授業科目「卒業研究」において、伯方塩業(株)様と「塩ゼミ」を開講しました。2021年度には松山東雲女子大学・短期大学と包括連携協定を締結し、本年度も、伯方塩業(株)様より、商品開発のご指導と材料のご提供をいただき、伯方の塩®を使ったメニュー開発に取り組みました。