



## 関東学院大学 栄養学部 × 日影茶屋

### 地元の旬の食材を使ったスイーツを共同企画

「まるごとハロウィンプリン」「いちじくの贅沢マカロン」

—10月21日、22日 大船ルミネウイング「うまいもん大学 2017」で販売—

関東学院大学（本部：横浜市金沢区 学長：規矩大義）と株式会社日影茶屋（本社：神奈川県三浦郡葉山町 代表取締役：角田晋之助）は、共同で開発した商品「まるごとハロウィンプリン」と「いちじくの贅沢マカロン」を、10月21日（土）、22日（日）に、神奈川県鎌倉市の大船ルミネウイングで行われる催事「うまいもん大学 2017」で販売します。

「うまいもん大学」とは、大学と食品メーカーがコラボレーションし、神奈川県産の食材を利用した新たな商品開発をめざす取り組みです。第3弾となる今回は、関東学院大学の他に、神奈川大学、鎌倉女子大学、駒澤大学、相模女子大学、文教大学、立正大学が参加しています。

関東学院大学では、栄養学部の山岸博之准教授のゼミナールに所属する学生6名がプロジェクトに挑戦。日影茶屋の担当者と協議を重ね、販売する商品を企画しました。

「まるごとハロウィンプリン」は、三浦産のプッチーニ（小型の西洋かぼちゃ）をまるごと利用したプリンで、皮までおいしく食べることができます。「いちじくの贅沢マカロン」はフランボワーズのマカロンで、県内産のいちじくを使ったジャムを挟み込みました。どちらも、秋に旬を迎える食材にこだわるとともに、管理栄養士をめざす学生らしく、食材に含まれる栄養素についても考慮した商品を企画しています。

#### 商品概要

##### まるごとハロウィンプリン

価格：1,200円（税別）  
販売予定数：30個（各日）

三浦産のプッチーニ（小型の西洋かぼちゃ）を利用したプリンで、皮まで食べることができます。ハロウィンを意識したデザインで、SNS映えも考慮。秋に旬を迎えるカボチャは、βカロテンを多く含んでいます。βカロテンは、皮膚の粘膜を保護し、肌、爪、髪を健康に保つ効果が期待されます。また、プリンに使われているクリームに含まれる脂質・タンパク質は、βカロテンを効果的に吸収させる作用があるとされ、相性のよい組合せです。

##### いちじくの贅沢マカロン

価格：300円（税別）  
販売予定数：300個（各日）

フランボワーズ（ラズベリー）のマカロンで、旬を迎えている神奈川県内産のいちじくを使ったジャムとホワイトチョコレート、マスカルポーネチーズを挟み込みました。チーズは、ビタミンB<sub>2</sub>、セレン、鉄、Caを多く含み、美肌や肌の乾燥予防に効果的だとされています。ちょっと試してみたくなる、お手頃価格でご提供。ご家族へのお土産としても、最適な商品サイズです。

#### うまいもん大学 2017

日時：10月21日（土）10：00～18：00  
22日（日）10：00～17：00

場所：大船ルミネウイング 3階正面入口  
神奈川県鎌倉市大船 1-4-1  
（JR 大船駅南改札正面）

#### 商品画像



#### 株式会社 日影茶屋

江戸時代中期に葉山で、料理茶屋として創業。現在では、日影茶屋[日本料理・和菓子・仕出し弁当]、LA MARÉE[レストラン]、LES PÂTISSERIES LA MARÉE DE CHAYA[洋菓子]、Café de CHAYA[カフェ]の4ブランドを展開する。

#### 取材等に関わるお問合せ先

関東学院大学 広報課（鈴木敦）  
TEL：045-786-7049  
kouhou@kanto-gakuin.ac.jp  
横浜市金沢区六浦東 1-50-1