

2021年12月3日
十文字学園女子大学 広報課

報道関係各位

食品開発学科の小林ゼミがフーディング・パスと共同開発 地元新座市の地場野菜をたっぷり使用した 「十文字学園女子大学ドレッシングセット」が 丸広百貨店のお歳暮として販売中

十文字学園女子大学（住所：埼玉県新座市、学長：志村二三夫、以下、本学）の人間生活学部 食品開発学科 小林三智子ゼミが、株式会社フーディング・パス（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：加藤 茂）と共同で開発した、新座市の地場野菜を使用した「新座産にんじんとごぼうのドレッシングセット」が、埼玉県の「丸広百貨店」にて販売されています。「2021 まるひろのお歳暮－彩の国から冬の贈り物－」として、11月1日（月）～12月20日（月）の期間限定販売です。



■ 小林ゼミが開発した地場野菜ドレッシングの概要

本学が所在する新座市では、にんじんやごぼう、さといもなど、多くの野菜が栽培されています。新座市で採れた野菜の魅力により広く発信するため、地場野菜を用いた加工食品の開発に着手し、小林ゼミの学生と曾矢麻理子助手が収穫から試作、ラベルのデザインまで携わった「地場野菜ドレッシング」を完成させました。2015年よりドレッシングの開発をスタートし、現在、学内や新座市役所内のヤマザキショップにて発売、今年度より新座市の「ふるさと納税返礼品」として登録される予定です。“ドレッシングで野菜も摂れるように”をコンセプトに地場野菜をたっぷり使った商品に仕上げ、2016年の「にんじん畑ドレッシング」の販売を皮切りに、2018年「ごぼう畑ドレッシング」、2019年「ブロッコリー畑ドレッシング」、2021年「いちご畑ドレッシング」の販売に至りました。贈り物にぴったりで、新たな地場野菜の魅力を発信する食品として地元の方にもご好評いただいています。丸広百貨店のお歳暮では、「にんじん畑ドレッシング」と「ごぼう畑ドレッシング」のセットを販売しています。

■ 丸広百貨店のお歳暮 販売に関する概要

期間 2021年11月1日～2021年12月20日

取扱い商品 〈十文字学園女子大学〉新座産にんじんとごぼうのドレッシングセット 3,780円（税込）

内容：にんじん畑ドレッシング×3、ごぼう畑ドレッシング×2

※各店舗のほか、「丸広百貨店 ONLINE SHOPPING」でも販売されています。

URL <https://www.shop-maruhiro.jp/item/175870W21/>

本件に関する問い合わせ先

十文字学園女子大学 広報事務局

TEL：090-7907-2289（担当：田ヶ谷） E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp

■ ドレッシング商品概要

使用している野菜は **100%新座市産**で野菜がたっぷり入っています。**化学調味料、保存料、着色料は無添加のノンオイルドレッシング**です。お好みでオリーブオイルやえごまオイルなどを入れてオリジナルのドレッシングとして楽しむこともできます。本学内売店のフジショップ、新座市役所内売店のヤマザキショップにて数量限定で販売されています。

【にんじん畑ドレッシング】 200ml 価格 648 円（税込）

原材料：にんじん（新座市産）、砂糖、玉ねぎ（国産）、醸造酢、食塩、本みりん、しょう油、（一部に小麦・大豆を含む）

【ごぼう畑ドレッシング】 200ml 価格 756 円（税込）

原材料：ごぼう（新座市産）、砂糖、玉ねぎ（国産）、醸造酢、食塩、本みりん、白みそ、しょう油、かつお削り節、唐辛子、（一部に小麦・大豆を含む）

【いちご畑ドレッシング】 200ml 価格 756 円（税込）

原材料：いちご（新座市産）、リンゴ酢、砂糖、食塩、寒天、（一部にリンゴを含む）

■ 人間生活学部 食品開発学科

食品開発学科では、「**食の科学**」をベースに**安全性・機能性・おいしさ**に優れた食品を開発し提供する、高度な能力を備えた人材を育成します。



小林三智子教授について

詳しくは教員紹介ページをご覧ください。

<https://www.acoffice.jp/jmuhp/KgApp?resId=S000032>



十文字学園は、2022年に学園創立100周年を迎えます。本学は、今後も十文字の伝統を基礎に、生涯を通して輝き続ける女性を育成してまいります。

本プレスリリースに関する内容や教職員・学生への取材のご相談、専門家コメントのご要望等については
広報事務局（jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp）までお気軽にお問合せください。

本件に関する問い合わせ先

十文字学園女子大学 広報事務局

TEL：090-7907-2289（担当：田ヶ谷）

E-mail：jumonji-u-pr@kyodo-pr.co.jp