

湯快リゾート株式会社が大学と初コラボ！

～大阪成蹊大学の学生が考案した「環境にやさしいメニュー」が
湯快リゾートの29ホテルにて提供中（2024/2/29迄）～

大阪成蹊大学（大阪市東淀川区/学長 中村 佳正）経営学部 経営学科 食ビジネスコース 3年生の大槻 英悟（おおつき えいご）さん、梶田 千遥（かじた ちはる）さんの2名が、世界的に需要の高まる「環境にやさしい大豆ミートやカナダ大麦豚※1」を使用した夕食バイキングメニュー4品を、湯快リゾート株式会社と連携し開発しました。開発したメニューは2024年2月29日（木）までの期間限定で、湯快リゾート29ホテルの夕食バイキングにて提供されます。

※1.カナダ大麦豚は、環境に配慮した取り組みを実施しているMaple Leaf Foods社の豚肉です。

本件のポイント

- ✓「環境にやさしい食材を使った食事を通して、地球の未来について考えるきっかけを作ること（E・F・M＝Earth Future Make：地球の未来を作る）」をテーマに掲げて研究。
- ✓度重なる試作を実施し、「大豆ミート」「カナダ大麦豚」を使用した4品を湯快リゾートと共同開発。湯快リゾート株式会社としては「初の大学との連携」となった。
- ✓提供期間中はバイキング会場にてアンケートを実施。環境問題に関する意識や環境にやさしいブランド肉などの認知度やコラボメニューの感想を調査することで、今後のメニュー改良や認知度向上施策の研究を行っていく。



▲イベントに参加した学生



▲大槻 英悟さん（調理師免許を取得）



▲梶田 千遥さん（食Pro.レベル2を申請中）

【学生のコメント】

大槻 英悟さん

「昨年の12月から研究を開始し、1年をかけて実現できました。中でもメニュー開発では、数あるバイキングメニューの中からお客様に選んでいただけるか、学生らしいメニューとはどんなものかなど、試行錯誤を重ねました。その結果、21品の試作品から、今回4品の提供を実現できました。実際にお客様が笑顔で召し上がっている姿や、『美味しいからまた取りに来た』『見た目が可愛い』という感想、『頑張っ』と応援の声を直接いただいたことにやりがいを感じ、夢である『フランス料理店の経営』に向けても大きな自信になりました。今後も私たちの取り組みの認知度向上や、さらなる発展に向け励んでいきたいと思ひます」

梶田 千遥さん

「今回初めて現地にて、考案したメニューやPOPが実際に並んでいる様子を見ることができ、非常に嬉しかったです。また、私たちのメニューが気になり宿泊を決めたお客様から直接お話を聴くことができ、大変感銘を受け、励みになりました。今回の共同開発を通して、1つの企画やイベントに携わる人の多さや労力の大きさを実感しました。自身の『商品開発職に就く』という目標に向け、今回の実社会でのリアルな経験により、商品企画や開発の視野を広げることができました。前例の少ない外食での研究のため不安もありましたが、企業と学生が連携することで消費者に環境についても考えていただけたと感じています」

< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 広報統括本部 担当：長坂・草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp

【提供メニューについて】

1. カナダ大麦豚のジェノベーゼグラタン (大槻さん考案)

豚肉を使用した、食べごたえのあるマカロニグラタン。ジェノベーゼソースで香り良く仕上げているメニューで、通常のホワイトソースグラタンとは一味違う、見た目・香り・味が特徴的。癖がなく、若者だけでなく高齢者も食べやすい一品。

2. カナダ大麦豚入りミネストローネ (大槻さん考案)

サイコロ状に小さく切った具材を使った可愛らしいミネストローネ。野菜たっぷりで冬の寒さに負けない一品。味はトマトベースでどの料理にも合うスープ。豚肉もサイコロ状に切っているため、食べ応えも抜群。

3. 韓国風ソイチキ巻き寿司 (梶田さん考案)

韓国の家庭料理「チュモツパ」と日本の巻き寿司を融合させた一品。環境にやさしい大豆ミートのソイチキを使用。マイルドな味わいと「とびこ」のプチプチ食感を楽しめる。チュモツパとは違い酢飯を使用している。

4. カナダ大麦豚のヤンニョムテジ (梶田さん考案)

韓国料理で定番のヤンニョムソースに、テジ (日本語で豚) のから揚げを絡ませた一品。甘辛い味付けが豚肉と相性抜群。トッポギやレンコンも入っているためさまざまな食感が味わえる。



1. カナダ大麦豚のジェノベーゼグラタン



2. カナダ大麦豚入りミネストローネ



3. 韓国風ソイチキ巻き寿司



4. カナダ大麦豚のヤンニョムテジ

学生が環境に優しいメニューを考案!

大阪成蹊大学
OSAKA SEIKEI UNIVERSITY

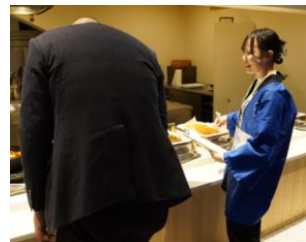
湯快リゾートと大阪成蹊大学のコラボイベントメニューです。環境にやさしい食材を使ったバイキングメニューを開発しました!

アップサイクルメニュー
アップサイクルメニューとは、食品廃棄物の発生を抑制し、環境にやさしいメニューを開発することです。食品廃棄物の発生を抑制し、環境にやさしいメニューを開発することです。

カーボニュートラルメニュー
カーボニュートラルメニューとは、CO2の排出量を削減し、環境にやさしいメニューを開発することです。カーボニュートラルメニューを開発することです。

アンケートにご協力ください!

大阪成蹊大学 湯快リゾート



【研究内容について】

1. 研究背景

- (1) 近年の食肉摂取量の増加に伴い、家畜を育て消費者の食卓に並ぶまでの過程で、温室効果ガスの排出量が増加
- (2) 「日常生活における自分の行動が気象変動に与える影響について (引用文献: ポストン・コンサルティング・グループ)」にて、欧米諸国と比較して日本では地球環境に与える影響を気にする人が少ない
⇒消費者の立場でも地球の未来をつくることのできるということを、学生が先頭に立ち意識改革を広めていく

2. 研究目的

- (1) 外食で環境にやさしいブランド肉「カナダ大麦豚※1」等を食べてもらい『地球環境問題に関心』を持ってもらうこと
※1.カナダ大麦豚は、環境に配慮した取り組みを実施しているMaple Leaf Foods社の豚肉です。
- (2) 食卓における選択肢の1つに環境に配慮した食品を『取り入れて』もらうこと
- (3) 地球環境問題への消費者の『意識改革』のきっかけとして社会に貢献すること

【今後の研究の展望】

2024年2月29日 (木) までの提供期間終了後、収集したアンケートを集計・分析。2024年4月以降にアンケートをもとにした実地調査を行い、次年度以降の連携を提案予定。卒業研究として更なる環境問題への認知度向上に取り組む。

【湯快リゾート株式会社について】

「笑顔の源泉に」を掲げ、西日本を中心に有名温泉地で30の温泉リゾートホテル・旅館を運営。3つのブランドタイプ、「プレミアムタイプ」「スタンダードタイプ」「わんわんタイプ」を展開。

公式HP: <https://yukai-r.jp/>



< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 広報統括本部 担当: 長坂・草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp