

健康栄養学科学生が広島をイメージして考案 藤三とおむすび等の共同開発・発売

広島修道大学（広島市安佐南区）健康科学部健康栄養学科と株式会社藤三（呉市）がおむすび5種とグラタンを共同開発しました。開発したおむすびは11月24日より順次、藤三並びにビッグハウス全店舗にて発売されます。

今回の共同開発は、株式会社藤三より本学の「ひろみらシンクタンク」※へ「食を通じた広島の活性化」や「新しい発想力による商品開発・発売」について依頼を受け、実現しました。7月より学生たちが打ち合わせや試作を重ね、このたび商品化しました。

※ひろみらシンクタンク・・・企業・団体が抱える課題と各教員をマッチングし、教員の研究成果を活かし、課題解決に向けて取り組みます。

詳細は以下の通りです。

記

研究者：健康科学部健康栄養学科 木本晶子助教

開発学生：健康科学部健康栄養学科 有志学生

開発商品：おこむす 1パック2個入り (税込214円)

(価格) 大葉香る！ちらし握り&レモンとイカ天ちらし握り

1パック各1個入り (税込290円)

ルーローハン 1パック2個入り (税込214円)

ひろしの初恋 1個 (税込85円)

豆腐グラタン 1パック (税込322円)

※詳細は別紙をご覧ください

開発時期：2021年7月～9月

発売日：2021年11月24日より順次 ※詳細は別紙をご覧ください

発売店舗：藤三・ビッグハウス全店舗

以上

【本件に関するお問い合わせ】

広島修道大学学長室総合企画課 本多・俵

Tel：082-830-1102 Fax：082-830-1324

公式サイト：<https://www.shudo-u.ac.jp/> Eメール：kouhou@js.shudo-u.ac.jp

別紙

おこむす



お好み焼き味のおむすびです。

「手軽にひろしま名物お好み焼きの味を」というコンセプトのもと完成しました。外側には、薄巻き卵を巻いています。

大葉香る！ちらし握り&レモンとイカ天ちらし握り



(左) 大葉香る！ちらし握り

学内での事前調査から判明した大葉が女性に人気が高いという傾向をもとに、大葉を使った広島らしいおむすびをということで開発しました。

(右) レモンとイカ天ちらし握り

広島のをイメージし、レモンとイカ天を使用しています。開発段階でご飯を白米から酢飯に変更し、生姜をアクセントに加えました。

ルーローハン

台湾料理のルーローハンを1つのおむすびにまとめました。タレの味つけの議論を重ね、何度も改良を重ねました。豚肉のうま味とピリ辛に仕上げた「タレ」を絡めご飯と豚肉との相性は抜群です。一度食べれば病みつきになってしまう、旨味満点の商品になりました。

ひろしの初恋

広島の特産品「広島菜」が混ぜご飯の素になっている「ひろし」と梅干を使用したおむすびです。梅干しの酸味との「ひろし」との相性は抜群で、まさに昔懐かし甘酸っぱい青春時代に味わった初恋の味を表現することができました。

豆腐グラタン

みんなの大好物グラタンをヘルシーに食べられるよう、豆腐グラタンを作りました。ヘルシーな鶏肉とチーズのうま味で抜群の仕上がり！！脂肪が気になる方にもってこいの逸品です。

別紙

商品発売スケジュール

11/24~12/3	<ul style="list-style-type: none">・おこむす・大葉香る！ちらし握り&レモンとイカ天ちらし握り
12/4~12/14	<ul style="list-style-type: none">・ルーローハン・豆腐グラタン
12/15~12/21	<ul style="list-style-type: none">・おこむす・ひろしの初恋