



2023年1月11日

広島修道大学×SFC 瀬戸内フードコミュニティ×広島市中央卸売市場 「広島湾七大海の幸」を活用したレシピを開発 1/23～1/27 広島修道大学 学食で販売

広島修道大学（広島市安佐南区）健康科学部健康栄養学科 藤井文子教授のゼミナールは、広島県内の食品関連企業で構成された「SFC 瀬戸内フードコミュニティ」、広島市中央卸売市場「魚食普及委員会」と連携し、「広島湾七大海の幸」を活用したレシピを開発しました。

本事業は、広島県中小企業団体中央会支援のもと、広島修道大学と瀬戸内フードコミュニティ、広島市中央卸売市場が連携し、広島市が推進する「広島湾七大海の幸」をテーマとした広島湾の海洋資源を広く活用する地域食づくりに取り組む「瀬戸内サスティナブルプロジェクト」の一環です。

本学では、産学連携事業として、藤井教授指導のもと、管理栄養士を目指すゼミナール学生10名がレシピ開発に取り組みました。

開発したレシピの一部は、本学 学生食堂にて、期間限定で販売されます。

詳細は以下の通りです。

記

日 時：2023年1月23日（月）～1月27日（金） 10：00～18：00

場 所：広島修道大学 食堂棟2階「アルカディア」

提供レシピ：クロダイと小松菜のミルクスープ（税込121円）

クロダイの磯辺揚げ（税込88円）

備 考：新型コロナウイルス感染症対策として、学外の方の入構は事前許可制としており、学外の方の学食の利用は許可していません。

参考 SFC 瀬戸内フードコミュニティ

瀬戸内の食と食文化を育むための社会貢献活動を行う広島の商品企業6社による組織（2018年4月設立）

参加企業：（株）上万糧食製粉所、川中醤油（株）、丸徳海苔（株）、広島魚市場（株）、よしの味噌（株）、日東食品工業（株）

※2008年4月設立の食育推進組織「おいしい朝ごはん研究所」を改名し2018年4月から社会貢献活動を行う。

参考 広島湾七大海の幸 メバル、小イワシ、オニオコゼ、アサリ、クロダイ、カキ、アナゴ

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・吉岡
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
プレスリリース一覧<<公式サイト⇒報道関係の方>> プレスリリース一覧

