

NEWS RELEASE

報道機関各位



学校法人尚綱学園
熊本市中央区九品寺2丁目6-78
TEL 096-364-0116

2018年11月16日

【尚綱大学・尚綱大学短期大学部】

重光産業株式会社（味千拉麺）と尚綱大学・尚綱大学短期大学部との共同商品開発について

記

重光産業株式会社（味千拉麺）と、本学生活科学部及び本学学生との協働により、レシピや商品のネーミングを考案し、この度、味千拉麺本店において商品を販売することになりましたので、お知らせいたします。

地元菊陽町の特産物であるにんじんを使った、ヘルシーラーメンセットを下記の期間（予定）販売を行います。

内 容

- (1) 本商品の販売場所：味千拉麺本店
- (2) 本商品の販売期間：2018年11月20日（火）から2019年3月31日（日）まで
- (3) 商品名：キャロットのコンフィチュールセット
～女子大生の考えたにんじんの楽しみ方～（詳細は別紙参照）
- (4) 価格：850円（税込み）

※送付資料 3 枚（本紙を含む）

【本件に関わる問い合わせ先】

担当部署：武蔵ヶ丘キャンパス教務課

担当者名：菊川 智志

電 話：096-338-8840（代表）

e-mail：kyomun@shokei-gakuen.ac.jp

(別 紙)

味千ラーメンと本学とのコラボ企画で生まれた菊陽町農産物の人参を使ったヘルシーメニュー

販売期間：2018年11月20日（火）から2019年3月31日（日）まで

商品名：キャロットのコンフィチュールセット
～女子大生の考えたにんじんの楽しみ方～

価格：850円（税込み）

セットメニュー

【味千白とんこつ ～100%菊陽人参ピューレを添えて～】

甘くて美味しい菊陽人参を使用した“最後まで”美味しいラーメンを本学学生が考えました。菊陽人参をしっかりすりつぶして作ったピューレをスープに溶かしながら食べることで味の変化を楽しめます。

【杏仁豆腐 ～にんじんマンゴーソース～】

にんじんのピューレにマンゴーの果汁を加え、ゼラチンと一緒に加熱し、特性のマンゴーソースをかけて、杏仁豆腐がさらに美味しくいただけます。

【グリーンサラダ ～にんじンドレッシング～】

にんじん・玉ねぎをスライスして酸味を効かした素材と一緒にフードプロセッサーにかけた、にんじンドレッシング。野菜そのものを活かしたドレッシングはこだわりの一品になります。

菊陽町特産の人参を使ったヘルシーセットメニュー!

ラーメン店と女子大生のコラボ企画



味千拉麺



尚綱大学
尚綱大学短期大学部

SHOKAI

コラボメニュー

キャロットのコンフィチュールセット

~女子大生が考えたにんじんの楽しみ方~

Healthy point2

杏仁豆腐

~にんじんマンゴースース~

にんじんのピューレにマンゴの果汁を加えてセラチンと一緒に加熱したら特製のにんじんマンゴースースの出来上がり。いつもの杏仁豆腐が更に美味しくいただけます!

Healthy point3

グリーンサラダ

~にんじんだレッシング~

にんじん・玉ねぎをスライスして酸味を効かした素材と一緒にフードプロセッサにかけてから人参ドレッシングの完成。野菜そのものの味を活かしたドレッシングはこだわりの逸品です!

Healthy point1

味千白とんこつ

~100% 菊陽人参ピューレを添えて~

麺だけじゃもったいない!ラーメンはスープまで味わいたい!甘くて美味しい菊陽人参を使用した"最後まで"美味しいラーメンを女子大生が考えました。菊陽人参をしっかりとすりつぶして作ったピューレをスープに溶かしながら食べることで、味の変化を楽しめます!最後まで食べると人参1本分を食べたことになるので体にも嬉しい1杯です。

私たちが考えた!



尚綱大学・尚綱大学短期大学部 食品研究サークル

888 円

[税込]