

NEWS RELEASE

報道機関各位



学校法人
尚綱学園

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

令和5年11月28日

【 尚綱大学・尚綱大学短期大学部 】

第10回記念 “めでたいプロジェクト” 「尚綱ガールズ 鯛レシピコンテスト」 受賞レシピ学食提供

尚綱食育研究センターが発足して10年、毎年テーマを決めてレシピコンテストを開催しています。今年度は、10周年を記念して、包括連携を締結している天草地区漁業士会の協力の下、“めでたいプロジェクト”と銘打ち、テーマを「尚綱ガールズ 鯛レシピコンテスト」とし、本学学生を対象に「天草さくら鯛」を使用すること等を条件としたレシピコンテストを実施しました。応募総数179点のなかから選ばれたグランプリ1点、優秀賞3点を本学の学食で提供します。それぞれ1日限りの50食限定販売です。学生たちが創意工夫して作ったメニューを是非とも取材していただきますようお願いします。

記

- | | | | |
|-------|-----------|-------|--------------------|
| 1 提供日 | 11月30日(木) | グランプリ | 「鯛だし香るスタミナラーメン」 |
| | 12月5日(火) | 優秀賞 | 「鯛と梅と大葉とチーズのはさみ揚げ」 |
| | 12月15日(金) | 優秀賞 | 「季節の鯛めし定食」 |
| | 12月20日(水) | 優秀賞 | 「アヒージョ風パスタ」 |

※提供時間は11:30~13:00(前日14:00から予約可)

※メニューはいずれも400円で提供

- 2 場所 尚綱大学・尚綱大学短期大学部九品寺キャンパス
大学1号館1階学食
(熊本市中央区九品寺2丁目6番78号)

- 3 主催 尚綱食育研究センター

※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：尚綱食育研究センター センター長

担当者名：守田真里子

電話：(代表)096-362-2011

(内線)451

e-mail : m_morita@shokei-gakuen.ac.jp

グランプリ受賞作品

【尚絅ガールズ鯛レシピコンテスト】

- ・鯛だし香るスタミナラーメン
- ・にんにくの芽の甘辛炒め

【作成者コメント】

生活科学部栄養科学科2年

今井 麗さん

鯛のあらまで無駄なく使いたかったので、アラから出汁をとったラーメンを考えました。白髪ねぎやゆで卵を使用し、アクセントとなる高菜漬けもトッピングして、食べ応えのあるラーメンにしました。また、にんにくの芽の甘辛炒めをラーメンに入れても味変になって、飽き来ないメニューに仕上げました。



11月30日（木）限定50食 400円で販売

【応援メッセージ】

天草さくら鯛の旨味が口の中に広がる高級なラーメンです。澄んだスープは、鯛のアラからとり、最後の一滴まで飲み干したくなるおいしさです。さらにトッピングや副菜がラーメンの味を引き立てます。鯛の魅力が詰まった一品です。

優秀賞受賞作品

【鯛で元気いっぱい！！】 (いっぱい)

- ・アヒージョ風パスタ
- ・大根のさっぱりサラダ

【作成者コメント】

短期大学部食物栄養学科1年

有末 鈴さん

野菜がたくさんとれると思いアヒージョ風のパスタにしました。このパスタには、貧血、冷え性の改善に効果があるニンニクを使用しています。また、サラダには、胃腸の働きを強化する大根を使用し、さっぱりとした味付けにしました。



12月20日（水）限定50食 400円で販売

【応援メッセージ】

鯛と野菜の旨味を濃縮させたアヒージョオイルをパスタに絡めることで、食材の旨味を十分に味わうことができる1品です。にんにくの香りが食欲をそそり、野菜もたっぷりとれます。サラダの味付けをさっぱりにすることで、全体の味のバランスが良くなりました。

優秀賞受賞作品

【尚絅ガールズ鯛レシピコンテスト】

- ・ 季節の鯛めし定食
- ・ 旨味たっぷり鯛のあら汁



【作成者コメント】

生活科学部栄養科学科 2年

笠 すみれさん

食べた人に鯛の旨味をたっぷり味わってほしいと思い、レシピ作成を行いました。菊陽町出身なので菊陽町特産品の人参も鯛めしに加えました。栄養面も考慮し、食物繊維が豊富なしめじも組み合わせました。あら汁は、鯛を無駄なく使い、うま味たっぷりに仕上げました。

12月15日（金）限定50食 400円で販売

【応援メッセージ】

鯛と季節の野菜を美味しく味わえる秋定食です。βカロテンやカリウム、食物繊維を多く含む食品を使用し、栄養バランスもバッチリです。SDGsを意識し、鯛めしを調理した後に残った鯛であら汁を作り、限りある資源を大切にしています。

優秀賞受賞作品

【魚が苦手でも食べられる】

- ・ 鯛と梅と大葉とチーズのはさみ揚げ
- ・ かきたま汁



【作成者コメント】

短期大学部食物栄養学科 1年

田上 響琴さん

はさみ揚げは、魚特有の香りが苦手な人もいるため、大葉やチーズの香りをプラスし、梅を入れることで、さっぱりとした風味になるように工夫しました。かきたま汁は出来るだけたくさんの野菜を使うよう意識し、全体的に彩りが良くなるようなメニューを考案しました。

12月5日（火）限定50食 400円で販売

【応援メッセージ】

鯛の旨味に梅の酸味、大葉のさわやかな香り、チーズのまろやかさとコクが合わさり、やみつきな1品になりそう！揚げ物のサクッとした食感にチーズのなめらかさと、食感も堪能できます。かきたま汁も具だくさんで満足感のある献立になっています。