

食で社会につながる実践を経験



あらかわ満点メニュー
シンボルマーク

自治体との コラボ

お店もやる気に！住民も元気に！
「あらかわ満点メニュー」の開発に協力

「あらかわ満点メニュー」は、荒川区の依頼により、区民の皆さんの健康づくりを応援するため、安くて、おいしくて、ヘルシーをコンセプトに、お店独自の味を生かしながら考案しているものです。

2020年度は、テイクアウトメニュー
「おうち de 満点」の開発協力に取り組みました。



飲食店でのインタビューからメニュー開発までの流れ



企業との コラボ

栄養バランスのとれた
お弁当の開発

調理研究室ゼミ(指導:豊満美峰子教授・児玉ひろみ専任講師)では、
スーパーマーケットのイオングループと、健康なお弁当を共同開発しています。

お弁当開発のプロセス(例)

開発スタート時

おいくなさそう
ベーコンと肉で
ガッツリ系

野菜100gと
言っているが
そんなに入っ
ているように
見えない

お弁当箱が平たく
テイクアウトしたとき
持ち運びにくい

ごはんの面積が大きすぎない？

修正後

ゼミで出た意見:整理されてきたが、ひじきと海苔の背景が汚く、野菜も雑然としている

最終形

「見た目にこだわった！」

- 野菜たくさんに見える
- 彩りよく見える
- 背景の黒い惣菜を集めたので、感じがよくなった
- 材料はあまり小さく切らないように仕上げた
- フタのできる範囲内で立体的にした



ゼミでの商品(メニュー)開発の例

166女子栄養大学監修

もち麦入りのご飯に、鶏つくねとたっぷりの彩り野菜をのっけました。

トップリュウ
女子栄養大学監修
彩り野菜の
つくねのっけ弁当
1/1パック

本体価格 398円
(税込価格 429円)

166女子栄養大学監修

もち麦入りのご飯に、鶏の照焼きとたっぷりの彩り野菜をのっけました。

トップリュウ
女子栄養大学監修
彩り野菜の
とりのっけ弁当
1/1パック

本体価格 398円
(税込価格 429円)