

# Press Release



学校法人 香川栄養学園  
女子栄養大学大学院  
女子栄養大学  
女子栄養大学短期大学部  
香川調理製菓専門学校

報道機関各位

2023年8月7日 11:00

## (一社)秩父地域おもてなし観光公社 × 女子栄養大学 食文化栄養学科 秩父特産物使用の新スイーツを学生が考案。第一弾 パンナコッタは8月4日新発売！

小池カフェ(NIPPONIA 秩父 門前町)にて販売、秩父地域内事業者にはレシピ公開も

秩父地域にて、本学学生考案のスイーツを販売するほか、希望事業者へレシピ公開します。

第一弾は3種類の「パンナコッタ」で、使用する特産物は、酒かす（秩父市）・借金なし味噌（横瀬町）・麦茶（皆野町）・桑茶（皆野町）です。

8月4日(金)より小池カフェ(NIPPONIA 秩父 門前町)にて販売し、秩父地域の希望の事業者へレシピの公開も行います。



指導を行った平口嘉典 准教授(左)と考案者の食文化栄養学科4年 檜崎帆夏(右)



3種類のパンナコッタ(左上から順に麦茶・桑茶・酒かす)と借金なし味噌のキャラメル

2021年より(一社)秩父地域おもてなし観光公社と共同で1市4町（秩父市・横瀬町・皆野町・長瀬町・小鹿野町）の食材を使用した商品開発を行っており、今回は3度目のコラボレーションです。これは、本学 食文化栄養学科 平口嘉典 准教授のゼミに所属する学生の卒業研究の一環で、地産地消の商品を開発し地域振興の一助になることを目指した取り組みを行っています。

### レシピ考案者より



食文化栄養学科4年  
檜崎 帆夏  
(ならさき ほのか)

#### ●開発の工夫

各特産品の味や香りをしっかりと感じられるように、抽出時間・方法に特にこだわり、工夫をしました。

#### ●開発時の苦労や難しいと感じたこと

開発当初、小池カフェの昭和レトロな雰囲気合う夏のスイーツとして、ババロアの試作をしました。しかし、試食会時にいただいたアドバイスから、口当たりがなめらかで、より夏に合うメニューをと考え、パンナコッタに変更しました。麦茶・桑茶・酒粕の香りや味を強く出すことに難しさを感じました。

#### ●秩父地域への思いや考え

以前から遊びに行くことも多く、私にとって秩父は身近な存在です。多様な特産品に興味を持ち、その多様さを活かしたカフェメニューを通して、多くの方に秩父地域の魅力を伝え、振興の一助となれば非常に嬉しいです。

#### ●第二弾の情報

今回は小鹿野町と長瀬町の食材を中心に使ったメニュー開発を進めており、今年の秋頃の販売を目指しています。

## 販売概要

- 販売期間：2023年8月4日(金)～
- 販売価格：700円(税込) ※テイクアウト不可
- 販売店舗：NIPPONIA 秩父 門前町「小池カフェ」

住所：〒368-0041 埼玉県秩父市番場町 17-10

TEL：0494-53-9201

営業時間：12：00～16：30 (Lo.16：00)

営業日：金・土・日曜日

HP：<https://ghxt200.gorp.jp/>

※販売に関するお問い合わせは店舗までお願いいたします。



- 学生考案レシピの提供費用：無料 (お問い合わせ先 ▶ (一社)秩父地域おもてなし観光公社)

## 連携先情報

一般社団法人 秩父地域おもてなし観光公社

住所：〒368-0032 埼玉県秩父市熊木町 9-5 秩父ビジネスプラザ

TEL：0494-26-6260

営業時間：8：00～17：15

休業日：土・日・祝日

## 指導担当

平口 嘉典 准教授

女子栄養大学 栄養学部 食文化栄養学科

食料・地域経済学研究室

## お問い合わせ先

学校法人 香川栄養学園 (女子栄養大学)

広報部 学園広報課

TEL 03-3915-3668

FAX 03-3915-3635

E-mail [gkoho@eiyo.ac.jp](mailto:gkoho@eiyo.ac.jp)