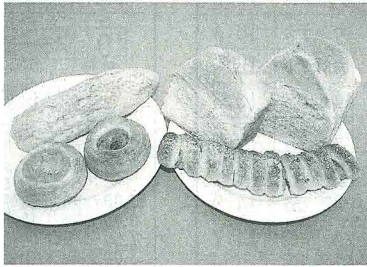
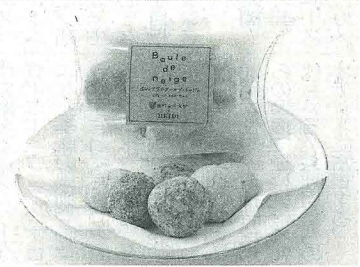


女子開発の味 召しませ



パンや洋菓子 好評

神戸市内の大学と高校の女子学生が洋菓子やパンの店と協力して商品を開発する取り組みが相次いでいる。各商品は健康や環境に配慮しつつもかわいらしい見た目に仕上がりと、評判は上々だ。神戸・阪神間は激戦区とされ、店側は若い女性ならではの感性を生かした商品開発や発信力に期待している。(山口昌平)



④ 4種類のエコスウィーツパンを開発した松蔭高生と「ル・パン神戸北野」の高野シェフ(中央、神戸市灘区で)共同開発した4種類のパン

⑤ ハイジと洋菓子を開発した神戸女子大の学生ら⑥ 開発した「赤レンズ豆のプル・ド・ネージュ」=いずれも大学提供

神戸女子大(神戸市中央区)は洋菓子店「ハイジ」(西宮市)と、低糖質の洋菓子「赤レンズ豆のプル・ド・ネージュ」を共同開発した。

病気・老化予防に効果があると言われるセレンや食物繊維などが豊富な赤レンズ豆を使い、サクサクとした食感が楽しめる。1袋は、白(ブレイン)と赤(ストロベリー)各3個入りで89円。倍とし、380円。ハイジの苦楽園店(西宮市)とJR神戸駅店(中央区)で販売している。

神戸女子大 豆で老化予防

昨年、店から「おいしくて体にやさしいお菓子作り」の協力依頼を受け、豆類を研究する家政学部管理栄養士養成課程の木村万里子准教授研究室の3、4年生(当時)がアイデアを練り、完成させた。4年栗田瞳さん(21)は「糖質が気になる人もおいしく食べられ、プレゼントにもできる」とPRする。

同高から全国へ広まった「プル・アース・プロジェクト」の一環で、規格外の黄金芋のペーストを使用し、海面上昇の危機を表現したデニッシュ生地、「今と未来」を問伐した木がモチーフのクロワッサン生地の「チーズインモワッサン」など、4種類を仕上げた。

8月末に、中央区で行った環境啓発イベントでは計80個を2000〜2300円で売り切った。

神戸は洋菓子やパンの1

松蔭高 規格外の芋活用

ル・パン神戸北野の高野義弘シェフは「生徒たちには私たちと違った発想があり、勉強になった」と話していた。