

学生がレシピ開発！ヴィーガンジェラート販売開始！！

～第1弾はほうじ茶と黒ゴマ味～

関西福祉科学大学 健康福祉学部 福祉栄養学科の中谷梢ゼミの4年生12名が、乳製品や卵アレルギーに対応したヴィーガンジェラート「TAMA ジェラート」のレシピを開発した。原材料として、生クリームや牛乳の代わりに豆乳を使用し、綿実油、砂糖と粘性を出すための米粉を加えた。6月より学内の食堂で販売している。



【TAMA ジェラート（左：ほうじ茶、右：黒ごま / 2スcoop入り各170円）】

乳製品、卵アレルギーでも手軽に楽しめるジェラートを

同大学の食堂に、学生から乳糖不耐症や乳製品、卵アレルギーに対応したデザートをお願いしたいとの要望が寄せられていたこともあり、ジェラートのレシピ開発に至った。

中谷ゼミでは、令和5年4月から約半年をかけて、材料の選定、配合割合や調製方法、フレーバーの検討を繰り返し、「植物性の材料を用いること」と「乳化剤などの食品添加物を使用しないこと」にもこだわった。米粉を使用している為、腹持ちが良い事も特徴の1つ。今回は試作時に人気の高かったほうじ茶と黒ごまが商品化された。

乳糖不耐症に対応した、乳製品を使わないアイスクリームも近年増えてきてはいるが、販売価格が高く手軽に楽しむことが難しい。そのため、販売価格もできるだけ抑え、日常的に楽しめるようにした。

販売価格は、ジェラート170円（2スcoop入り）、パフェ300円（ジェラートにあんこ・白玉・コーンフレークをトッピング）。食堂「Tama Café」にて14時～販売中。

【Tama Café】

- ・学校法人玉手山学園 学園本館1階
- ・一般利用可能時間 | 13:30～19:00（月～金）、13:30～17:00（土） ※学園休業日除く

学生からのコメント

福祉栄養学科 4 年生のコメント

「ジェラートに粘性を出すために米粉を加えました。私たちのジェラートが販売できて嬉しい。乳製品アレルギーの人にも安心して食べてもらいたい」

ジェラートを食べた学生のコメント

「食べても腹痛にならないので安心です。乳糖不耐症に対応した植物性のアイスクリームはあまり無くて、売っていても高い。身近に購入しやすい価格なのでありがたい」

「ほうじ茶や黒ごまのジェラートは初めて食べたが、コクがあって美味しい」



【パフェ (各 300 円)】

本件に関する問い合わせ先

学校法人玉手山学園 経営企画室 (TAMA ジェラート担当: 江端 万純)

住所 : 〒582-0026 大阪府柏原市旭ヶ丘 3 丁目 11 番 1 号

TEL : 072-978-6661 (代表)

e-mail : ma-ebata@tamateyama.ac.jp

福祉栄養学科ホームページ : <https://www.fuksi-kagk-u.ac.jp/faculty/nourish/>