

学生がレシピ開発！「アサイーボウル」期間限定販売！！

～ヴィーガンジェラート第2弾はアサイー&ブルーベリー味～

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では、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（販売名：TAMA ジェラート）」の開発に取り組んでいる。第1弾「ほうじ茶・黒ごま」の2種に続き、第2弾として、今話題のアサイーを使用した「アサイー&ブルーベリー」が商品化された。今回、「アサイー&ブルーベリー」のジェラートを使用した「アサイーボウル」が、12月20日から22日の3日間、学内の食堂「Tama Café」にて期間限定で販売される。



アサイーボウル（アサイー&ブルーベリージェラート使用）320円

乳製品、卵アレルギーでも手軽に楽しめるデザート

ヴィーガンジェラートは、「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」という要望が、学生から学生食堂に寄せられていたこともあり、令和5年4月からレシピ開発がスタートした。「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」にこだわり、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ている。

第2弾は、話題のアサイーにブルーベリーを加えることで、フルーティーで爽やかな味わいのジェラートに仕上げた。提供時には「ジェラート版アサイーボウル」として、トッピングに食感のよいグラノーラと、バナナ・ブルーベリー・ストロベリー・ココナッツ・はちみつを彩り豊かに盛り付けている。

ヴィーガンジェラートと今話題のスーパーフードである「アサイー」を気軽に楽しんでもらえるよう、販売価格もできるだけ抑えた。

販売価格は、アサイーボウル（アサイー&ブルーベリージェラート使用）320円、ジェラート「ほうじ茶 or 黒ごま」各170円（2スcoop入り）、パフェ300円（ほうじ茶 or 黒ごまジェラートに、あんこ・白玉・コーンフレークをトッピング）。アサイーボウルは12月20日から22日の3日間限定販売、ジェ

ラートとパフェは食堂「Tama Café」にて14時～販売中。なお、12月22日はオープンキャンパス開催のため、12時～提供。

【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)

12/22 (日) は関西福祉科学大学・関西女子短期大学オープンキャンパス開催のため、12:00～17:00 で営業

学生からのコメント

福祉栄養学科3年生のコメント

「乳製品不使用のジェラートは、多くの方に安心して召し上がっていただけます。フルーツたっぷりで写真映えするように盛り付けを工夫しました」

ジェラートを食べた学生のコメント

「学内で手ごろな価格でアサイーボウル感覚のジェラートが食べられるのが嬉しい！」

「見た目がかわいく、アサイーのジェラートもとても美味しい」

「グラノーラの食感がいい」



アサイーボウル (アサイー&ブルーベリージェラート使用) 320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/>