



第8回『大学は美味しい!!』フェア

■5月28日(木)→6月2日(火) ■新宿高島屋11階 催会場

※連日午前10時から午後8時まで開催。ただし5月29日(金)・30日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。
※お食事処は各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。

チカラを合わせて美味しさパワーアップ!イイトコ取り定食が実現。

東西ご千早定食

(1人前)1,200円(各日100食限り)

【関西大学】

但馬の焼肉のたれ
養父市産のハバネロを使用。
フルーティーな辛さがアクセント。

【早稲田大学】

一膳主義
甘さ引き立つふくらご飯が、
短時間で炊けるよう開発しました。

【東京大学】

デュナソルト

お食事処



【宮崎大学】
農学部附属
フィールド科学
教育研究センター

宮崎大学の牧場で
搾乳した生乳
100%の牛乳、
「宮崎大学Milk」
で作ったソフトク
リーム。日向夏味
やミックスも。

宮崎大学牛乳ソフトクリーム
(Milk(プレーン)、日向夏、ミックス 各1個)
.....各360円



【目白大学短期大学部】

製菓学科
日本の食材や和菓子をヒントに、
食感や風味を活かしたジャパニーズ
ジェラートです。
ジャパニーズジェラート
(さつまいもとかりんどうのジェラート、あじさい、
みたらしごま団子 各1個)
.....各390円



【千葉大学】

ノンメタボーク
腸内環境を整える飼育法で
ヘルシーに育った豚肉。うま
味とサッパリ感を両立。

【東京大学】

海藻サラダ
小柳津広志教授が考えた
レシピ。不足しがちなカルシウム
補給にも。

※写真はイメージです。

酒造りは青春だ!-全国醸造選手権-



《出品大学》

- ①北海道大学
- ②秋田県立大学
- ③北里大学
- ④東北大学
- ⑤新潟産業大学
- ⑥筑波大学
- ⑦九州大学
- ⑧新潟大学
- ⑨信州大学
- ⑩東京農業大学
- ⑪奈良女子大学
- ⑫立命館大学
- ⑬岡山大学
- ⑭高知大学
- ⑮佐賀大学

EVENTS

出品大学の教授が「食」の研究についてお話しします。

『大学は美味しい!!』講演会を開催

■5月29日(金)・30日(土)・31日(日) 各日午後1時から
■11階『大学は美味しい!!』フェア会場内
※お問い合わせ: NPO法人「プロジェクト88」(高橋)
070-5089-2432(受付: 平日 午前10時~午後5時)

※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※都合により、出品商品・出店大学が一部変更になる場合がございます。※写真は調理・盛り付けの一例です。
※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合もございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

Takashimaya SHINJUKU

研究心と豊かな発想で生まれた、



大学のおいしい成果を一堂に。

第8回『大学は美味しい!!』フェア

■5月28日(木)→6月2日(火) ■新宿高島屋11階 催会場

※連日午前10時から午後8時まで開催。ただし5月29日(金)・30日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。

主催: NPO法人「プロジェクト88」 後援: フード・アクション・ニッポン推進本部



お食事処 イケてるMen・麺がお待ちしています!

※お食事処は各日午前10時30分オープン、
ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は
午後5時ラストオーダー。

今回は「イケてる麺」が集まりました。各大学が研究開発した「地域性や独自性に富んだもの」ばかり。
どれも熱い想いの詰まった一杯です。ぜひこの機会に「個性豊かな大学の味」をご賞味ください。

NPO法人「プロジェクト88」理事長 高橋菜里さん



【共愛学園前橋国際大学】

国際社会学部

コンニャクイモの粉を練りこんだもちもち食感の
麺を、濃厚魚介系豚骨スープで召しあがれ。



上州つけ麺(1人前).....800円

【石巻専修大学】

経営学部

石巻の資源を最大限に活用。サバだしスープ&
サバの骨を練り込んだ麺の、あっさり系塩ラーメン。



石巻・飯野川発サバだしラーメン(1人前)810円

【千葉大学】

園芸学部(大学院融合科学研究科)

腸内環境を整える飼育法でヘルシーに育った
「ノンメタボーク」が、とろとろのチャシューに。



ノンメタボークのチャシュー麺(1人前)980円

Takashimaya SHINJUKU

地域に根ざして、人にやさしく。夢ふくらむ美味しさが勢揃い！



第8回『大学は美味しい!!』フェア
■5月28日(木)→6月2日(火) ■新宿高島屋11階 催会場
※連日午前10時から午後8時まで開催。ただし5月29日(金)・30日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時開場。
※お食事処は各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは開場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。

新登場6大学！

品学

関西大学
化学生命工学部／商学部
焼き芋フレークをたっぷり使用。しかも、出汁を使って塩分控えめに。エノキタケの成分で乳幼児からお年寄りまで食べやすいパンを開発しました。
おいもぬくもりあんぱん
(1個).....172円

地品食

愛知学院大学
経営学部
バタークリームと夏蜜柑ジャムが懐かしいロールケーキです。プレーンと比べて「希少糖」と「ふすま」で糖質を抑えたヘルシープランもあります。
くるくるなごみかん
(プレーン、ヘルシープラン、各1個).....各250円

地学

鎌倉女子大学
家政学部管理栄養学科
ネバネバ成分フコイタンを豊富に含むアカモクという海藻と、地元産しらすを混ぜ込みました。食感のよいさつま揚げは、満足感もしっかり。
アカモクのさつま揚げ
(5個入).....540円

地学

東京未来大学
モチベーション行動科学部
ウエハースは甘いという常識から発想を転換。めんたいこやチーズ、わさびを練り込んで大人の味に仕上げました。
大人のウエハース
めんたいチーズ味
(12枚入).....702円

地学

川村学園女子大学
生活創造学部 生活文化学科
千葉県我孫子市産の野菜で栄養士のタマゴたちが商品開発しました。トマトとニンジンのうま味と栄養を、レモンのさわやかさで包んだジャムです。
トマト&ニンジンジャム
(100g).....432円

地学

帝京平成大学
健康メディカル学部健康栄養学科/理学療法学科
「ロコモティブシンドローム」の認知度アップを目標に健康栄養学科と理学療法学科・地元ベーカリーが協力し、食べやすいケーキを作り「ロコモ」&名付けました。
ロコモシリーズ パウンドケーキ
(きなこ抹茶、トマトチーズ、黒ゴマ、各1個).....各210円

品食自

早稲田大学
環境エネルギー技術総合研究所
栄養素を逃がさない「ソフトスチーム技術」を応用し、お米をパック。甘くて美味しいごはんが短時間で炊けます。
一膳主義 白米
(75g×6).....500円

地食品

慶應義塾大学
環境情報学部
レモンソルト味が染み込んだ、しっとり食感のじゃがいもを、オリーブオイルでカリッと揚げました。
オリーブオイルフリット
(ディップ付・1パック).....590円

食地

青森県立保健大学
健康科学部栄養学科
地元企業と産学連携活動で作った、ソフトでつるんとした食感のお餅です。新品種「もち小麦」を100%使用。歯切れがよく粘りが少ないため、飲み込みやすいのが特徴です。
姫っこもち(もち小麦餅)
(200g).....350円

品学

日本大学
生物資源科学部
ミントの葉を混ぜた飼料を食べさせて飼育した豚肉で、ハムとベーコンを作りました。健やかに育った、臭みのない味わいです。
①日大ミンとん ロースハム
(135g).....500円
②日大ミンとん ベーコン
(190g).....500円

食学

東京家政大学短期大学部
栄養科
豆乳とチーズを調和させ、オレンジ風味でさっぱり食べられる一品に。下層のクッキーにはグラハム粉を使用し、サクサクの食感に仕上げました。
オレンジ香る豆乳チーズケーキ
(1個).....453円

地食自

北陸学院大学
スイーツ研究所
石川県産の米粉を使った生地がもちり。地産地消にこだわって、石川県の魅力がいっぱい詰まったどら焼きです。
「みっり」どら焼き
(①クリームチーズ&いちじく②能登大納言&白玉).....各150円

秋田県立大学
生物資源科学部
食
今注目の低カリウム野菜。カリウム摂取制限がある方のために研究を重ね、栽培に成功しました。
キレイヤサイ(低カリウムレタス)
(Mサイズ1点).....280円

石巻専修大学
経営学部
地自食
郷土料理「ずるびき」を現代風にアレンジ。生パスタ麺は、宮城県産小麦を使用、県産野菜をサバの合わせ出汁で煮込んだあんをかけて。石巻・飯野川発ずるびきパスタ(麺130g、レトルトソース付)400円

筑波大学
食品・バイオマス工学研究室
地品食
穀物をマイクロレベルまで粉碎する技術で作ったライスマイルクを原料に使用。もちり食感で、玄米の栄養もたっぷりなブディング。
ブディーノデリーゾ(クリーム、70g).....200円ほか

共愛学園前橋国際大学
国際社会学部
地学
群馬県産「あかぎ鶴」の小麦粉にコンニャクイモの粉末を練り込んでコシのある麺に。お食事処メニューをご自宅でも。
上州つけ麺(2食入).....1,600円

千葉大学
園芸学部(大学院融合科学研究科)
地品食
赤身に対する脂肪の割合を抑えた、ヘルシーでありながらも、うま味のある豚肉を、3点セットでご用意。豚肉料理のレシピ付きです。
ノンメタボーク 大学は美味しい3点セット(1セット).....2,400円

東京大学
生物生産工学研究センター
品食
ミネラルの宝庫、海洋深層水に、植物プランクトン・デュナリエラの天然β-カロテンをプラスしたスポーツドリンクとお塩です。
①デュナソルト(80g).....605円
②勇気100倍(500ml).....162円

北里大学
獣医学部附属フィールドサイエンスセンター八雲牧場
地自
北海道八雲町の広大な牧場で、自給飼料100%で育てた草熟北里八雲牛。大きな野菜と赤身肉をじっくり煮込んで仕上げました。
草熟北里八雲牛から生まれたビーフシチュー(200g) 648円

玉川大学
農学部
品学
風味を決定する蜂蜜の選定、レジビド案を学生が行いました。40年の歴史を持つ玉川大学名物のアイスクリームです。
たまがわハニーアイスクリーム(120ml).....260円

東京家政学院大学
生活デザイン学科
地食
地域連携し、神奈川・葉山夏蜜柑を使用。酸味を活かしながら、柔らかな甘さの白餡で仕上げた最中。
季節月最中(ゆづきもなか)(1個).....173円

東京農業大学
国際食料情報学部
地
新潟県上越市の中山間地の耕作放棄地を再開発。化学肥料や農薬を一切使用しない有機栽培した、JAS認証取得のコシヒカリです。
JAS認証 有機栽培こしひかり(450g).....475円

新潟産業大学
経済学部
地学
新潟産こしひかりに、学生による柏崎の棚田保全活動を通じて収穫された棚田米を加えた網代焼。小魚型のおせんべいです。
とびっきりの網代焼 たな米(110g).....350円

信州大学
農学部
地
肉料理をはじめ、和洋問わず様々なお料理に合う七味唐辛子を調合しました。フルーティーな香りが爽やかです。
春の信州七味(20g).....823円

奈良女子大学
生活環境学部
地学
大和の伝統野菜「大和な」の風味と色を活かしたマカロンです。奈良女子大学などが開発した新品種「冬なら菜」を使用しています。
まなろん(3個).....500円

広島大学
医歯薬保健学研究院
食
食品アレルギーの主要7品目(小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに)を使わずに作りしました。もみじの形のお菓子です。
すこやかもみじ(イモあん、メープルあずきあん、各1個).....各130円

鳥取大学
農学部
地
鳥取の幻のエビ「もさ海老」と黒らっきょうを使った自家製の調味料です。ひとさじ加えるだけで濃厚な海老の風味を感じられます。
黒らっきょうもさ海老醤油(100g).....756円

水産大学校
食品科学科
地品
ウニの身をそのまま発酵させて、独特の重厚な味わいと風味をしつかりと活かした醤油です。
うに魚醤油(100ml).....1,620円

佐賀大学
農学部
地自
佐賀県のみで栽培される国産グレープフルーツ「さがんルビー」と、ほんのり塩味がキラキラ光る野菜「パワフ」。
①さがんルビー(1個).....378円
②パワフ(70g).....300円

東海大学
農学部
地食
紫芋を使った循環型醸造への取り組みから生まれた商品です。アントシアニンを含む焼酎粕を使った、色鮮やかなデザートソース。
阿蘇の紅(185g).....486円

大分大学
教育福祉科学部
地
すっぼんのコラーゲンにローヤルゼリーと各種果汁をブレンドして、爽やかなジュレに仕上げました。
スッポンジュレまるまるコラーゲン(ブルーベリー&カシス味、125g)540円ほか

鹿児島大学
農学部
地
鹿児島県産びわの葉を100%原料とした健康常備茶。特許取得の独自製法により、美味しく仕上げました。
ねじめびわ茶(2gティーバッグ10包×3袋)1,000円

マークは地域連携した商品です。品マークは品質向上をめざした商品です。食マークはこれからの食を提案した商品です。自マークは自給率アップに貢献した商品です。学マークは学生のアイデアから生まれた商品です。
※写真は調理・盛り付けの一例です。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合もございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。