



大阪科学・大学記者クラブ 御中

2017年10月16日
大阪市立大学

新商品発売記念



学生カレー VS 学長シチュー
あなたはどっち派？



市大ブランドフード お披露目会を開催します

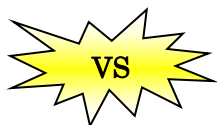
2017年11月6日(月)より、大阪市立大学キャンパス内生協ショップにおいて「生活科学部食品栄養科学科 学生考案 牛にくと野菜のうまみたっぷり CURRY」と「大阪市立大学 学長ビーフシチュー」の発売が開始されます(11月3日(金)のホームカミングデーで先行販売)。これに先立ち、10月30日(月)に本学杉本キャンパス高原記念館において、お披露目会を開催します！ぜひご来場いただき、お味見、開発者や参加者へのご取材をご検討ください。

日時：2017年10月30日(月) 16時30分 開始

場所：大阪市立大学 杉本キャンパス 高原記念館

内容：第1部：PR合戦 (16:30~17:00)

先攻：「荒川哲男学長によるシチューPR」



後攻：「生活科学部食品栄養科学科 学生プロジェクトメンバーによるカレーPR」

第2部：試食と参加者投票・学長キャラクター選考結果発表 (17:00~17:30)

<集計>

第3部：『どっち派』結果発表と表彰セレモニー (17:30~17:40)

参加申し込み：本学広報室宛にお電話またはメールでお知らせください。

電話：06-6605-3411 E-mail：t-koho@ado.osaka-cu.ac.jp

会場はこちら



決戦の前に握手を交わす荒川学長とカレープロジェクトの学生

(次頁でカレー・ビーフシチューについて記載しています)

生活科学部食品栄養科学科 学生考案 牛にくと野菜のうまみたっぷり CURRY について

大学院生活科学研究科と生活科学部 食品栄養科学科の学生有志 13 名が集まり、約 5 ヶ月の開発期間を経て完成したオリジナルカレーです。「管理栄養士を目指す食品栄養科学科の学生」が“幅広い層に美味しく食べてもらえる**健康的なカレー**”をコンセプトに掲げて作りました。

日本人に不足しがちな**食物繊維**をできるだけ多く摂取でき、かつ、味を損なわない工夫として、レンコンやおからを具材に選択しました。さらには野菜の甘みを出すために約 1 個分の玉ねぎがルウに溶け込んでいます。白米と合わせて食べたときの**エネルギー産生栄養素バランス***の良さや、1 食分 (200g) に **5.0g** 含まれる**食物繊維(食物由来)**が特長で、食品栄養分析は一般財団法人 食品環境検査協会に依頼しました。

ルウのとろみ加減や後に引く程よい辛さ、肉のうまみを引き出すことにもこだわり、ただ単に野菜がゴロゴロ入っているカレーではなく、「え！この美味しいカレーにこれだけの野菜が入ってるの!？」という**意外性**のあるカレーが出来上がりました。

※エネルギーを作る三大栄養素(たんぱく質・脂質・炭水化物)の比率

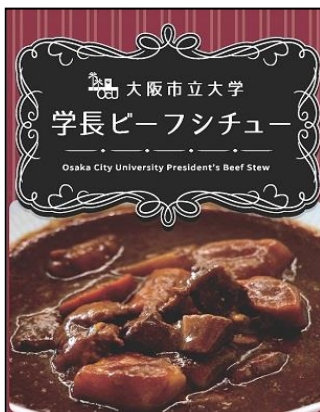


カレープロジェクトの学生メンバー



1 個 420 円 (税込)

大阪市立大学 学長ビーフシチューについて



1 個 640 円 (税込)

第 12 代学長 荒川 哲男自らメンバーに加わり、開発されたビーフシチューです。自身の得意料理として学生や教職員に振る舞っているうちに、商品化を希望する声が多くあがり、この度、商品化に至りました。

具材の大きさやワインの風味にもこだわり、幾度もの試作を経て、オリジナルに近い仕上がりとなりました。

パッケージの表面には、学内公募により決定した荒川 哲男学長の公式キャラクター(大学院看護学研究科の学生がデザイン)があしらわれる予定で、ビーフシチューと共に華々しくデビューします。



荒川学長公式キャラクター

【参加お申し込み・本件に関するお問合せ先】

大阪市立大学 広報室 担当：三苦、奥

TEL：06-6605-3411 E-mail：t-koho@ado.osaka-cu.ac.jp