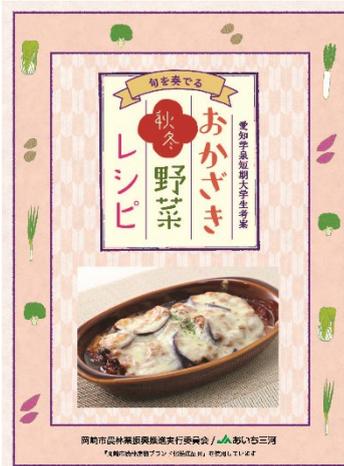


愛知学泉短期大学とコラボして創作料理を考案

レシピ本完成お披露目会を開催します!



▲完成したレシピ本 (表紙)

J Aあいち三河は、栄養士を目指す愛知学泉短期大学食物栄養学科2年生と創作料理のレシピ本を作成しました。これは、昨年度の春夏野菜のレシピ本に引き続き行われたもので、今回は秋冬野菜を使ったレシピを掲載しています。今回も同大学講義の一環で、同J Aの秋冬旬野菜をベースに廃棄してしまいがちな野菜の茎や皮を活かすこと、岡崎市内の特産品(八丁味噌、法性寺ねぎ、岡崎おうはんなど)を使用することをテーマに掲げた料理のレシピを考案し、厳選した12品を掲載しました。3月14日(木)には作成に携わった学生らが出席し、レシピ本のお披露目会をします。

今後は、岡崎市農務課や同J Aの産直店舗にてレシピ本を配布し、市内外の消費者へ新たな調理方法の提案や地産地消、地域農業の活性化に繋がります。



▲レシピ本の一部紙面 (イメージ)



▲試食会を実施し評価の高い12点を掲載しています。

レシピ本完成お披露目会概要

日時: 3月14日(木) AM11:00~

開催場所: 愛知学泉短期大学(岡崎市^{へごし}舳越町上川成28)6号館1階 食品実験室

※学校北側に駐車場がありますので、お車はこちらにお停めください。

※1号館1階事務室で受付をお願いいたします。

出席者(予定)

愛知学泉短期大学食物栄養学科2年生代表者
J Aあいち三河代表理事組合長大竹博久ら

当日の内容

レシピ本完成までの流れを説明
学生による創作料理作成への思いを発表

<お問い合わせ> ※取材にお越しいただける際は、事前にご連絡ください。

J Aあいち三河 総合企画部 企画広報課(担当:岡田)

TEL: 0564-55-3034 / 070-2236-0783 E-mail: kouhou@ja-aichimikawa.or.jp



※この情報は、J Aグループ愛知記者会、岡崎市政記者クラブにおいてプレスリリースしています。