

女子大生と、老舗海苔メーカーの大森屋がコラボ！

海苔の大森屋 × 武庫川女子大学食物栄養学科

女子大生が、世界無形文化遺産「和食」を代表する伝統食材である「海苔」を如何に料理するのか？

◆企画主旨・概要

日本でも有数の管理栄養士を輩出している武庫川女子大学と、海苔の大手メーカーである大森屋が、食卓の脇役として普段はあまり目立たない海苔の新たな可能性と、海苔の良さをさらに引き出したレシピ開発に挑戦していただきます。
イマドキ女子大生の柔軟で斬新なアイデアに大いに期待したい。



◆テーマ： かんたん・時短（30分以内）で見栄えもいい海苔を使った料理

◆対象商品： テレビCMでお馴染み、お酒に合う海苔「あて海苔」と、数々のレシピ本が出版され話題となっている「おにぎらず」の全形焼海苔。



あて海苔



全形焼海苔 (おにぎらず)

◆参加形式： 個人またはチーム

◆実施場所： 武庫川女子大学中央キャンパス 栄養科学館
(〒663-8558 西宮市池開町 6-46 TEL0798-45-9915)

◆審査方法： 全レシピの中から、一次審査で 15 レシピを選出。最終審査で実際に調理していただき、試食後全審査員の投票により選出。

◆審査員： 大森屋役員並びに各担当社員、武庫川女子大学学部長、教授

◆結果発表： 2015 年 4 月 18 日（最終審査日）16 時、武庫川女子大学にて（後日大森屋ホームページに掲載）

◆表彰： 入賞者には、豪華商品をプレゼント。
更に大森屋ホームページやパンフレットでレシピを掲載。

◆スケジュール： ・2月28日受付終了
・3月1日～31日 第一次審査
・4月18日（土）13時半より、最終審査会（調理・試食）