

日本を元気に! 食の未来を明るく! 大学が取り組んだ美味しい成果が到着!



# 第6回『大学は美味しい!!』フェア (即売)

■5月29日(水)→6月4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6月1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:小学館、フード・アクション・ニッポン推進本部、タイ王国大使館



## 慶應義塾大学

分析化学研究室

新登場

食



慶應義塾大学と慶大発のベンチャー「AISSY」が開発した、甘みと旨みの数値化に強みを持つ味覚センサーによって味を分析。旨みが抜群に高い熟成牛を厳選し、お届けします。

熟成赤城和牛モステーキ(100g×2).....1,680円  
熟成赤城和牛ローストビーフ(200g).....1,680円

新宿高島屋を舞台に、美味しい早慶戦が実現!

## 早稲田大学

先端生産システム研究所

品



栄養素を逃がさない「ソフトスチーム技術」を応用。米や野菜などの素材ごとに適した条件でソフトスチーム加工を施し、パックしました。調理する時間も短縮し、省エネにも貢献します。

ソフトスチーム加工玄米「すぐタケル君」(300g).....300円  
ソフトスチーム加工野菜「自然のまま野菜」煮物セット(150g) 350円

## 『大学は美味しい!!』フェアオリジナル 早慶コラボ弁当 (1折)1,890円(各日50点限り)

ご飯は、早稲田大学がスチーム技術を応用し、秋田県大潟村産有機米「あきたこまち」本来の旨みと甘みを引き出して美味しく仕上げた高GABA玄米を使用。温度と湿度を厳格に管理して熟成させた牛肉を、慶應義塾大学が旨みを科学的に測定した熟成赤城和牛を使用した弁当です。



**自信作ができました!**  
NPO法人「プロジェクト88」  
理事長 高橋菜里

今回、早稲田大学と慶應義塾大学、それぞれの研究成果を『大学は美味しい!!』フェアオリジナルのコラボレーション弁当という形で実現できました。栄養価の高い玄米、熟成牛の旨みをぜひともご賞味ください。

## EVENTS

出展大学の教授が「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(水)・30日(木)・6月1日(土)・2日(日) 各日午後1時から(各日先着10名様)  
■11階『大学は美味しい!!』フェア会場内  
※お問い合わせは、小学館『大学は美味しい!!』プロジェクト推進室(松元) 直通TEL(03)3230-5351まで(受付:平日午前10時~午後5時)

### タイ米を使用した「ポン菓子」イベント開催!!

■5月29日(水)・6月1日(土)・2日(日)  
各日午前11時~午後2時~  
■1階 明治通り口前 特設会場

タイ米を使用して「ポン菓子」を製造する様子をお客様にご覧いただけます。  
※都合により開催時間に変更・中止となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

# 大学生の真摯な研究と斬新な発想から生まれた

地 品 食



## 千葉大学

園芸学部(大学院融合科学研究科)

赤身に対する脂肪の割合を低下させた豚肉。ヘルシーでありながら淡泊ではなく、ジューシーな旨みと風味がある、千葉大学の産んだ自信作です。

ノンメタポーク  
ロース(200g) / パラ(250g)  
ソーセージ(250g) …… 各780円

食



新登場

## 秋田県立大学

生物資源科学部

カリウム摂取制限のある腎臓疾患の方のために研究を重ね、栽培に成功した低カリウムの野菜。生食もでき、栄養分を効率的に摂取できます。

Dr.Vegetable  
フリルアイス(1袋) …… 450円

品



## 宮崎大学

農学部附属フィールド科学教育研究センター

宮崎大学が出生から一貫して育て上げた最高等級A5の宮崎牛です。粗飼料自給率100%の「宮崎大学Beef」をご賞味ください。

宮崎大学Beefスライス  
(肩ロース、200g、冷凍) …… 1,500円

地 自



## 佐賀大学

農学部

佐賀県のみで栽培される爽やか&ピターな香りの国産グレープフルーツ「さがんルビー」と、ほんのり塩味でキラキラ光る野菜「パラフ」。

①さがんルビー(1個) …… 368円  
②パラフ(70g) …… 300円

地 品 食



## 玉川大学

農学部

LEDを使用してクリーンルームで農薬を使用せずに栽培した、高品質で安全・安心な野菜です。洗わなくていいほどキレイで、美味しく鮮度も長持ちします。

夢葉(ゆめさい)  
(1パック) …… 198円

学



新登場

## 法政大学

経営学部

山形県・米沢牛の弁当で知られる老舗「松川弁当店」と共同開発。「驚きとボリュームの両立には、鶏」という、学生の意見を取り入れた弁当です。

炙り焼き鶏めし弁当(1折)  
…… 850円

## 大分大学

教育福祉科学部

地



すっぽ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。スプーンジュレまるまるコラーゲン(ブルーベリー&カンス味、125g) 525円

## 東海大学

農学教育実習場

品



熊本県産豚肉のみを使用し、「乾塩法」で塩漬け。水分を加えずに2週間の熟成期間を経て桜の木などで燻煙しました。  
東海大学ベーコン(100gあたり) …… 315円

## 鳥取大学

大学院工学研究科

地



鳥取名物の二十世紀梨だけを使って醸造したお酢。ソーダで割っても美味しく楽しめます。  
鳥取 二十世紀梨酢(120ml) …… 578円

## 日本大学

国際関係学部

地 食



地域連携から生まれた、しっとりふわふわのスイーツ。大豆を使用し、低カロリーで栄養もたっぷり。シフォン@SOY(大豆のシフォンケーキ)(各1個) …… 各280円

## 福井県立大学

生物資源科学部

地 食



福井県立大学特製の鯖魚醬と、米麴を合わせて再発酵。風味も口当たりも良い、「食べる魚醬」です。  
食べる魚醬「鯖こうじ」(100g) …… 609円

## 鹿児島大学

農学部

地



鹿児島県産びわ葉を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包入×3袋) …… 1,000円

## 水産大学校

食品科学科

食



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っかりといかした醤油です。  
うに魚醬(100ml) …… 1,575円

## 広島大学

大学院医歯薬保健学研究院

地 品 食



増やすのが困難な植物乳酸菌を、バイ菌果汁を使う広島大学開発の技術で増やし、自家牧場の生乳にこだわって作りました。  
①あせひらLP28ヨーグルト(100g) …… 126円  
②あせひらSN13TFリンクヨーグルト(160ml) …… 198円

## 奈良女子大学

奈良の食プロジェクト

地 学



奈良漬の塩味と餡の甘みが絶妙。米粉のもちもち感と餡のしっとり感を、お楽しみください。  
奈良のかすていら(こしあん/白あん、各1箱(200g)) …… 各1,260円

## 信州大学

工学部

地



日本一のきのこの産地である信州。ブナシメジの菌ごとえたと旨みをいかしたオリジナルカレー。  
信大 きのこのカレー(1パック、200g) …… 500円

# 自信作を披露!



## 第6回『大学は美味しい!!』フェア

■5月29日(水)→6月4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6月1日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。



### 東京農業大学

国際食料情報学部

新潟県上越市の中山間地で耕作放棄地を再開発。化学肥料や農薬を一切使用しないで有機栽培した、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).....462円



### 新登場 新潟大学

農学部

新潟県の特許技術を活用した、新潟県産コシヒカリの米粉を30%配合した「米粉入り生パスタエチゴッティ」です。

無添加ベーコンのアマトリチャーナ (スパゲッティ、230g(麺重量110g)) .....500円



### 宇都宮大学

農学部附属農場

約20年の歳月をかけて誕生したお米の新品種。粘りが強く、冷めても美味しくいただけるので、お弁当にもおすすめです。

ゆうだい21(白米)(2kg) .....1,333円



### 新登場 新潟産業大学

経済学部

日本初の工業米菓「網代焼(あじろやき)」がベース。新潟県産コシヒカリに学生が育てた棚田米を加えたお煎餅。ネーミングやパッケージも学生達のオリジナル。

とびっきりの網代焼 「風の味 たな米」(120g) 300円



### 愛媛大学

農学部附属農場

大学内の田園で農薬や化学肥料を使わずに、天然肥料を用いて徹底した自然農法で栽培しました。

愛媛大学の安心米(2kg) .....1,050円



### 新登場 目白大学

短期大学部製菓学科

大学の看板商品「メジゾーどら焼き」の新作。女性に不足しがちな鉄分を供給できるよう、ひじきと高野豆腐を生地に加えています。

メジゾーどら焼き (小豆粒あん/さつま芋あん、各1個) .....各150円

### 相模女子大学

人間社会学部社会マネジメント学科



砂糖や食品添加物を一切使っていない、さつま芋の甘なっとう。低カロリーですっきりした甘さが魅力。  
 imoshoku(芋・栗芋、各65g) .....各210円

### 東京家政大学短期大学部

保育科・栄養科



子育て中のお母さんの声に応え、大豆や豆乳を中心にした食べやすく栄養価の高いおやつです。  
 ふんわりカップシフォン(3個セット) (トマトチーズ・ごまきなこバナナ) 450円

### 玉川大学

農学部生産加工室



厳選した国産蜂蜜を使用。果実のフレッシュな味がいきた、食品添加物不使用の低糖度ジャム。  
 うめジャム(160g).....700円  
 りんごジャム(150g).....650円ほか

### 宮城大学

食産業学部



米の自給率向上を追求。米の種類、製粉度合いにより美味しい食感を実現した、牛タンかまぼこマカロンです。  
 ①米粉入り牛タンかまぼこ(1枚) .....262円  
 ②淡雪ころん(3個).....630円

### 青森県立保健大学

健康科学部



酢を使って、マメ科植物「アビオス」をエキス化。青森県産りんご果汁とブレンドした、日本初の「飲むアビオス」です。  
 ①アビオスin青森りんご(150g) .....180円  
 ②冷凍アビオス(200g).....630円

### 北陸学院大学

北陸学院大学スイーツ研究所



加賀野菜のれんこんを使用した、「しっとり」&「シャキッ」を同時に楽しめる、斬新な食感のチーズケーキ。  
 加賀れんこんのチーズケーキ(1個).....200円

### 東京家政学院大学

生活デザイン学科



地域連携し、神奈川・葉山夏蜜柑を使用。酸味をいかしながら、柔らかかな甘さの白餡で仕上げた最中です。  
 季結月最中(ゆづきもなか)(1個).....168円

### 東京家政大学

白藤プロジェクト



生地には豆乳や米粉などを、クリームにも豆乳を使用。小麦、乳、卵などを使用しないロールケーキです。  
 米粉の苺ロールケーキ(6寸サイズ(約16cm)).....1,260円  
 (ハーフサイズ(約12cm)).....1,050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



農薬や化学肥料を使わない牧草だけで育てた、草熟北里八雲牛。自然の旨みをカレーにいかしました。  
 ビーフカレー(1パック、210g) .....440円

### 弘前大学

農学生命科学部



大学の農場で育てたリンゴのゼリーと、未熟果実を使ったポリフェノールを豊富に含むジュース。  
 ①医果同源(りんごジュース、160g) .....350円  
 ②ひろだいアップルデザート(150g) .....210円

※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がございます。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。

日本を元気に! 食の未来を明るく! 大学が取り組んだ美味しい成果が到着!



# 第6回『大学は美味しい!!』フェア 〈即売〉

■5月29日(水)→6月4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6月1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：小学館、フード・アクション・ニッポン推進本部、タイ王国大使館



## 『大学は美味しい!!』食堂

海外の大学との初コラボレートをはじめ、研究や地域との連携から生まれた美味しさがお食事処に集合!

**タイ国立カセサート大学×新潟大学**  
農学部  
新登場 **品**

超高压加工技術を用いた卵と新潟大学を中心に開発した米粉麺と、タイの伝統的なスープを組み合わせた一品。

新潟産タイ粉(にいがためんたいこ) (1人前)

- ①超高压処理卵入…880円(各日100食限り)
- ②ゆで卵(ハーフ)入…780円



タイ国立カセサート大学 食品開発研究所 パチャリー教授

新潟大学とカセサート大学の連携は、中越大地震、中越沖地震の被災地と大洪水の被災地が国境を越えて助け合う「お互い様BC」プロジェクトを契機に、同じ米文化をもつ両国による「ライスバレー」構想として始まりました。今回は両大学の研究成果の一端をご紹介します。

**近畿大学**  
水産研究所・水産養殖種苗センター  
**品 食 自**

世界初の完全養殖に成功したクロマグロをはじめ、美味しくなるように育てたマダイとカンパチを井にしました。

近大選抜 海鮮丼 (1人前、お吸い物・お新香付) ……1,200円

**信州大学**  
農学部  
**地 品 食**

地域企業との共同研究によって生まれた、そばの新しい品種「サンルチン」。ポリフェノールの一種「ルチン」の含有量が高いそばです。

サンルチン手打ちそば (1人前) …… 840円

**甘味処**  
青森県立保健大学  
健康科学部  
**地 食 自**

「もち小麦」の食べやすさと喉ごしの良さを研究。もち澱粉のもちもち感と、小麦タンパク質のつるつる感をいかしました。

もち小麦ミニ4点セット(かけ汁、田酒餅、シフォンケーキ、ロールケーキ) 525円

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

**ソフトクリームスタンドOPEN!**  
【宮崎大学】  
①Milk(プレーン)  
②日向夏みかん (各1個) 各350円 **地**

宮崎大学の牧場で搾乳した牛乳で作ったソフトクリームや、農場で生産した日向夏のソフトクリームが登場。地元企業との連携から生まれた味です。

## 大学は“クイッ”と“グビッ”と美味しい! 各大学の研究から生まれた銘酒を公開。



- ① **新登場** 【新潟産業大学】経済学部 学生サークル「地域振興研究会」生貯蔵酒 青濁(300ml) ……420円 **地 学**
- ② 【奈良女子大学】理学部生物科学科/社会連携センター CRYSTAL CHERRY(清酒)(300ml) ……787円 **地 食**
- ③ 【弘前大学】農学生命科学部 津軽百年しあわせりんごのお麦酒(330ml) ……880円 **地**
- ④ 【北里大学】感染制御研究機構 金石研究所 福香ビール(330ml) ……500円 **地**
- ⑤ 【福井県立大学】生物資源学部 越の麦酒(コシノビール)(330ml) ……578円 **地 食**
- ⑥ 【宮崎大学】農工学総合研究科 宮崎マンゴーラガー(330ml) ……600円 **地**

※品数に限りがございますので、先切りの節はご容赦ください。※都合により、出品商品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がございます。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。