こころ、はずむ、おいしさ。

News Release



2024年5月29日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品が神奈川県立保健福祉大学の食育サークルとコラボ! 「黄金の味」を使った学生考案メニュー&コラボ特設サイトを発表

エバラ食品工業株式会社(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:森村 剛士)は、2022 年に「かながわ SDGs パートナー」に登録されたことをきっかけに、「SDGs に向けて、若者の意見やアイデアが取り入れられる社会を目指したい」という神奈川県の思いに賛同し、このたび神奈川県立保健福祉大学(神奈川県横須賀市)の食育サークル「シーラボ☆」とコラボレーションを実施しました。

大学生が考案した「黄金の味」を使ったメニューが 2024年6月3日(月)から6月28日(金)まで同大学の学生食堂にて提供されます。また、本コラボレーションについて紹介する特設サイト「エバラ×シーラボ☆ 『黄金の味』を使ったコラボレシピ」を制作し、本日5月29日(水)より公開します。

特設サイト URL: https://www.ebarafoods.com/recipe/da_theme/ohgon_sealabo









学生食堂で提供されるメニューは、食育サークル「シーラボ☆」のメンバーが考案した「黄金の味」を使った 10 レシピから 2 回の審査を経て決定しました。1 次審査では、栄養学科の学生ならではの知識とアイデアを生かして考案されたレシピから、エバラ食品の社員の評価が高かった 4 レシピが選ばれました。最終審査は、同大学の学生による人気投票を、2024 年 4 月 3 日 (水) から 4 月 10 日 (水) にインターネット上で実施。在学生 476 名の投票の結果、「黄金の味で至極のカオマンガイランチ♪」が1位を獲得しました。

「黄金の味で至極のカオマンガイランチ♪」は、鶏むね肉を「黄金の味」に漬け込むことでやわらかくジューシーに仕上げ、たれにも「黄金の味」を使用し香味野菜やスイートチリソースと合わせました。副菜に「水菜と人参のタイ風サラダ」、汁物に「エスニック風スープ」、デザートには「マンゴーゼリー」を用意したことで、エスニック気分を味わえるメニューとなっています。

■ 学生食堂提供概要

店舗情報:学生食堂「シーガル」※一般の方もご利用いただけます

住所: 神奈川県横須賀市平成町 1-10-1

神奈川県立保健福祉大学横須賀キャンパス厚生棟1階

提供期間:2024年6月3日(月)~6月28日(金)

営業時間: 11 時~14 時(ラストオーダー13 時)

(土曜、日曜、祝日休み)

メニュー名: 黄金の味で至極のカオマンガイランチ♪

価格:500円(税込)



黄金の味で至極のカオマンガイランチ♪

■ 最終審査へと進む様子

1 次審査では、「シーラボ☆」のメンバーが「黄金の味」を使ったメニューを 10 レシピ考案し、材料や作り方、栄養価などエバラ食品の社員に向けてプレゼンしました。おいしさはもちろんのこと、学生食堂で提供されるメニューとしての魅力や商品の特長を生かしているかなどを軸に審査を実施し、評価が高かった 4 レシピが最終審査へと進みました。

最終審査へ進んだ 4 レシピは、特設サイト「エバラ×シーラボ☆ 『黄金の味』を使ったコラボレシピ」にて紹介するため、当社でレシピ撮影を行いました。「シーラボ☆」のメンバーにも参加いただき、おいしく見せるコツやレフ板の使い方などをレクチャーしながら撮影を進めました。



1次審査 プレゼンの様子

最終審査へ進んだ4レシピ



黄金の味で至極のカオマンガイ



黄金の味でサバとナスのからあげ



黄金の味で色鶏ロール



黄金の味で彩りペッパーチャーハン



レシピ撮影の様子

■ コラボ関係者からのコメント

今回、このような形でコラボが実現し、とてもうれしい気持ちでいっぱいです。今回考案した メニューは「黄金の味」を使い、メンバーが試行錯誤を重ねて開発したものです。家庭で簡単 に作れるレシピばかりなので、皆さまにも作っていただき、新しいおいしさを発見してもらい たいと思います!コラボメニューを通じて、食事そして栄養面から健康をサポートできれば幸 いです。(神奈川県立保健福祉大学食育サークル「シーラボ☆」代表者 浦本かずほ)



「SDGs に向けて、若者の意見やアイデアが取り入れられる社会を目指したい」という神奈川県の思いに反応してくれたのが、「かながわ SDGs パートナー」企業のエバラ食品でした。 "食"を通して未来を育もうとする企業と若者が手を取り合う、その第一歩として、新しいレシピが考案されました。こうした連携がさらに二歩、三歩と進んでいくことを期待しています。 (神奈川県政策局いのち・未来戦略本部室 企業連携・SDGs 推進担当課長 河野智子)



エバラ食品は、独自性のある商品・サービスで人々の食生活に貢献し、社会に必要とされる存在となることを目指してまいります。

本件に関するお問い合わせ

- 報道関係の方のお問い合わせ エバラ食品工業株式会社 広報 IR 部 広報課 TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL KOUHOU@ebarafoods.co.jp
- お客様のお問い合わせ 神奈川県立保健福祉大学 事務局企画・地域貢献部長 鳴島 TEL 046-828-2530 / koho@kuhs.ac.jp