

昭和産業(株)・昭和鶏卵(株)×東京家政大学 産学連携企画 「第 9 回たまごのある暮らしレシピ開発プログラム」最終講評会開催

昭和産業株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 新妻一彦)は、当社グループの昭和鶏卵株式会社(本社:埼玉県入間郡、代表取締役社長 鈴木久之)と、東京家政大学との産学連携企画【「第 9 回たまごのある暮らしレシピ開発プログラム」最終講評会】を 9 月 15 日(木)に実施しました。



【講評会の様子】



【最優秀賞「トマトのミルクセーキ」】

本企画は、東京家政大学で栄養学を学んでいる学生が考案した卵レシピを、昭和鶏卵(株)の製品「たまごのある暮らし」のパッケージに掲載するという産学連携企画です。2013 年より実施しており、今回で 9 回目になります。卵レシピの考案からパッケージデザインに至る過程までを企業と大学が協力し、学生が食や鶏卵業界への理解を深められるよう実践教育の場を提供するとともに、世の中に新たな卵レシピの普及を図ることを目的としています。

今回は、「卵 2 個以上を用いる」ことに加え「みんなで楽しく食べる」料理であることを条件に募集を行い、学生からのレシピ提出数は 63 レシピと過去最多となりました。書類選考で選出された 8 レシピ(8 名)を対象に、約 4 か月間にわたり勉強会や試食会、企業や大学教職員との意見交換などを通して、レシピのブラッシュアップを行ってきました。

3 年ぶりに対面形式で行われた最終講評会は、企画を通した学びの集大成を学生が発表する場となっており、学生は当社グループ役員や家政大教職員の前で自身のレシピのプレゼンテーションを行い、感染対策を十分に講じたうえでの試食、講評を行いました。

学生達は当初はやや緊張した面持ちでしたが、レシピのプレゼンテーションではこれまでの取り組みを通した検討過程をしっかりとアピールし、各々レシピへの熱意を発表していました。

審査は【見た目】【創意工夫】【テーマへのアプローチ】を評価項目として行われ、最優秀賞には「トマトのミルクセーキ」が選ばれました。

「第9回たまごのある暮らしレシピ開発プログラム」最終講評会 概要

- 日時 : 2022年9月15日(木) 13:30～16:30
- 場所 : 東京家政大学
- 審査対象レシピ : 「トマトのミルクケーキ」「ひんやり卵の寒天寄せ」
「たんぱく質補給に！卵のり巻き」「レンジで簡単！お花風オムレツ」
「秋がいっぱいシャクシュカ」「丸ごとアボカドのとろとろグラタン」
「贅沢ひとくちすき焼きずし」「ゼラチンで作る！セタプリン」
- 審査員(計5名)
- 東京家政大学 : 大学院共同研究講座 峯木真知子(特命教授)
ヒューマンライフ支援センター 内野美恵(准教授)
- 昭和鶏卵(株) : 鈴木久之(代表取締役社長)
- 昭和産業(株) : 荒川謹亮(執行役員飼料畜産部長)
河津大輔(商品開発研究所長)



完成した8レシピは来年初夏頃より昭和鶏卵(株)の商品「たまごのある暮らし」に順次掲載され、東京都下を中心に店頭に並ぶ予定です。



「たまごのある暮らし」

以上

＜本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先＞

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 担当: 赤松
TEL: 03-3257-2042