



平成 28 年 1 月 5 日

報道関係者各位

イセタン フードホール×女子短大生 「おいしさで地域を元気に！」 ～土佐黄金生姜プロジェクト～

■概要

日 時：平成 28 年 1 月 13 日（水）～19 日（火）

場 所：イセタン フードホール ルクア イーレ店

大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ 地下 2 階 営業時間 10:00～21:00

学 科：京都光華女子大学短期大学部 ライフデザイン学科

学生店頭販売日：1/16（土）～1/17（日）15:00～18:00

高知県嶺北地域と本気で取り組んだ「土佐黄金生姜プロジェクト」。
重光さんが手掛けた「土佐黄金生姜」を使い、イセタン フードホールの各ショップと協力し、
4種類のメニューを開発。イセタン フードホールで限定販売されます。

大学と嶺北地域を繋いだのは、本学教員で放送作家でもある鹿島我准教授。2012 年 12 月、初めて鹿島准教授が高知県嶺北地域を訪問し、地元の人の優しさに感動、さらに重光良一さんが作った「土佐黄金生姜」と出合いました。

この一つのご縁から、2013 年 7 月本学短期大学部 ライフデザイン学科と高知県嶺北地域観光・交流推進協議会との連携協力に関する協定書の調印式が行われ、高知県嶺北地域活性化プロジェクトが発足しました。

その後、地域活性化のために女子短大生ができることを考え、地域のイベント・豊穰祭への参加、地域の農家にホームステイし授業として単位化するといった様々な取り組みを行いました。

そして今回、株式会社ジェイアール西日本伊勢丹様との共同研究を重ね、学食メニューを開発後一般の皆様にも味わって頂けるチャンスをいただける運びとなりました。黄金生姜を使ったメニューは全 5 種類。（別紙参照）

学生とイセタン フードホールのバイヤーと共同で商品開発を行いました。販売が実現するまで、学生は試行錯誤を重ねました。お客様に販売するということを考えると、改善点が多かったのです。味や香りだけではなく、見栄えや価格、店のコンセプトにふさわしいかどうかも重要です。学生が何度も試食を重ね意見を出し合いようやく完成した土佐黄金生姜レシピ。

ぜひイセタン フードにてご賞味ください。

●重光良一さんの土佐黄金生姜…

香りが強く、辛味がさわやか、いつまでも後味が残ることが特徴。

高知県のブランド生姜「土佐黄金生姜」の中で他と違う生姜の理由は、無農薬であること。

さらに、竹を使った肥料で作られているからです。日当たり、水はけの良い嶺北の畑とこだわりぬいた肥料と惜しみない手間により生まれた一品です。

< 取材に関するお問い合わせ > 京都光華女子大学/短期大学部 入試広報部 担当：堤
[TEL] 075-325-5221 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp