

「みのるダイニング京都ポルタ店」で学生考案メニューを販売**京都の伝統野菜「京賀茂なす」を使用したコラボメニュー4品を期間限定で提供**

京都光華大学（学長：高見 茂）健康科学部 健康栄養学科では、JA 京都市、JA 全農京都との産学連携プロジェクトの一環として、「みのるダイニング京都ポルタ店」で提供するコラボメニューの開発に取り組みました。

本プロジェクトは、本学の授業「京都の食文化」において実施したもので、学生たちが京都の食材や食文化について学びを深めながら、京都を代表する伝統野菜「京賀茂なす」をテーマに、多彩なオリジナルメニューを考案しました。

このたび、学生が考案したメニューの中から4品が採用され、2026年7月17日（金）より、「みのるダイニング京都ポルタ店」にて期間限定で販売されます。

■授業「京都の食文化」から生まれた産学連携メニュー

健康栄養学科の正課科目「京都の食文化」（2年生14名）では、JA京都市、JA全農京都との連携により、京都の食材や食文化への理解を深める取り組みを行っています。

今年度は、京都を代表する伝統野菜「京賀茂なす」をテーマに、学生たちが食材の特徴や魅力を学びながら、「みのるダイニング京都ポルタ店」で提供するメニュー開発に挑戦しました。

学生たちは、京賀茂なすならではの食感や風味を生かしつつ、幅広いお客様に楽しんでいただけるメニューを目指して、アイデアを出し合いました。

■京賀茂なすの魅力を生かした学生考案メニュー4品を採用

考案されたメニューの中から、①料理名から味や内容がイメージしやすいこと、②京賀茂なすの魅力を十分に生かしていること、③店舗で提供しやすいこと、④幅広いお客様に楽しんでいただけること、などを基準に、4品が採用されました。

採用されたメニューは、京賀茂なすの味わいや食感を引き立てる工夫が凝らされており、学生たちの学びと発想が詰まった内容となっています。

■採用メニュー

1. 京賀茂なすの挟み焼き～レモン醤油だれ～
2. 京賀茂なすのみそ天ぷら
3. 京賀茂なすと彩り野菜のマリネ
4. 京賀茂なすと奥丹波どりの南蛮漬け

このうち1～3は「季節の膳」の一品として、4は「みのる膳」の一品として販売されます。

■販売概要

【販売店舗】みのるダイニング京都ポルタ店

【販売期間】2026年7月17日（金）～ 期間限定

【販売メニュー】季節の膳1,980円（税込）、みのる膳2,530円（税込）

【連携】JA京都市、JA全農京都

学生たちがアイデアを出し合い、京都の伝統野菜「京賀茂なす」の魅力を存分に生かして完成させた自信作です。販売期間限定となりますので、ぜひこの機会に「みのるダイニング京都ポルタ店」へお立ち寄りいただき、学生たちの想いが詰まったメニューをご賞味ください。

報道各社におかれましては、産学連携による食文化の学びと、京都の伝統野菜の魅力発信に向けた本取り組みについて、広くご案内・ご取材いただきますようお願い申し上げます。

＜取材に関するお問い合わせ＞

京都光華大学／短期大学部 入学・広報センター 担当：川島

[TEL] 075-312-1899 [FAX] 075-312-5594 [E-mail] hkk@mail.koka.ac.jp [URL] <https://www.koka.ac.jp/>

2026 年 4 月共学化！
「京都光華女子大学」から
「京都光華大学」へ

STAY BONBU, CO-CREATE WELL-BEING.

世代を超え、願いをつなぎ続ける学園を目指して

Well-Being な社会を実現するためには多様な人々が手を取り合い共創することが必要です。
その共創のスキルを学生が育めるよう、本学園はジェンダーの壁を取り払い、男女共学化。
おもいやりの心で互いを尊重し、あらゆる人と共創できるキャンパスに進化します。

