

深川養鶏農業協同組合と県立大学の共同研究 地域食材とチキンパウダーを使用したお菓子 ～グリッシーニ～ 完成

ポイント

- ☞ 深川養鶏農業協同組合と共同研究を進めてきた**地域食材とチキンパウダー**を使用したお菓子～グリッシーニ～完成
- ☞ **イミダゾールジペプチド（疲労回復物質）**が含有される**チキンパウダー**と、**長門市の地域食材であるゆずきちと百姓の塩**を使用
- ☞ お菓子の**完成披露会開催**

今年度、深川養鶏農業協同組合と本学は、共同研究として「地域食材及び鶏胸肉乾燥品を用いた製菓新商品の開発とその情報発信」の課題に取り組んでいます。

この課題に対し、看護栄養学部栄養学科 園田准教授が担当教員として、調理学研究室に所属する学生（4年生4名）の協力を得て、研究を進めてきました。

鶏胸肉に含有されるイミダゾールジペプチドは疲労回復物質として注目されています。この度、イミダゾールジペプチドを含む鶏胸肉から作られたチキンパウダーと、地域食材である長門ゆずきち&百姓の塩を使用した菓子製品「グリッシーニ」の完成披露会を開催いたします。

是非、取材のご検討をお願い申し上げます。

「地域食材とチキンパウダーを使用したお菓子 ～グリッシーニ～」完成披露会

【日にち】2021年11月20日（土）

【時間】14:00～

【会場】トリーネふかわ
(山口県長門市東深川 707-1)



お問い合わせ先

〒753-0021 山口市桜島 6 丁目 2-1

看護栄養学部 栄養学科 調理学研究室 准教授 園田 純子（そのだ じゅんこ）

TEL&FAX : 083-929-6400 Email : sonoda@yamaguchi-pu.ac.jp

法人経営部 事業管理・経営企画部門
担当：木村（きむら）【大学広報担当】
TEL : 083-928-3417 FAX : 083-928-3464
Email : ypu-koho2@yamaguchi-pu.ac.jp