

## 深川養鶏農業協同組合と県立大学の共同開発菓子 「やすらぎの小枝」 & 「ながと彩りケーキサレ」の先行販売会

### ポイント

- ☞ 県立大学の調理学研究室は、今年度、深川養鶏農業協同組合と地域食材を使用した菓子を共同開発（2商品）
- ☞ 長門市センザキッチン内ララベーカーリーで「やすらぎの小枝(グリッシーニ)」と「ながと彩りケーキサレ(塩味の甘くないケーキ)」を先行販売
- ☞ 地域食材である長州どり、アカモク、長門ゆずきち、国産小麦せときららを使用。鶏胸肉は、イミダペプチド（疲労回復物質）を多く含有

今年度、看護栄養学部栄養学科調理学研究室（担当教員：園田純子）は深川養鶏農業協同組合とともに、地域食材を使用した菓子の開発に取り組みました。

この度センザキッチン内『ララベーカーリー』の協力により、チキンパウダー、長門ゆずきちを使用した「やすらぎの小枝(グリッシーニ)」と、長州どり、アカモクを使用した「ながと彩りケーキサレ」を販売することになりました。いずれも疲労回復物質イミダペプチドを含有する鶏胸肉、山口県産小麦せときららを使っています。

12月4日(土)からの一般販売を前に、開発にかかわった調理学研究室の4年生が店頭にて商品の紹介をいたします。是非、取材のご検討をお願い申し上げます。

### 地域食材を使用したお菓子 「やすらぎの小枝」 & 「ながと彩りケーキサレ」の先行販売会

【日 時】2021年12月2日（木）10：00～

【会 場】センザキッチン内  
ララベーカーリー  
(山口県長門市仙崎 4297-1)

### 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