

# 「大学は美味しい!!!」フェア2017

## 高島屋新宿店11階催会場

宮尾茂雄教授（食品加工学研究室）の呼びかけで集まったインターンシップ生29名が、企業や農協のご協力のもとにマーケティングから商品開発まで行いました！！ 私達の完全オリジナル商品を販売いたします。

5/18(木)

~5/23(火)

連日午前10時から午後8時まで開催。

19(金)・20(土)は午後8時30分まで。最終日23(火)は午後6時閉会。



江戸時代から東京で作られていた江戸東京野菜のなかから、七種の野菜を福神漬にしました。福神漬開発グループの学生を中心に、実際に工場訪問をして試作を行い、またJA東京あおばの方にお話を伺って知識を深めました。今や生産量は減少し、なかなかお目にかかることのない伝統野菜をぜひたくに使用した地産地消の一品です。(写真左)

江戸東京野菜 福神漬

東京家政大学 × 株式会社新進 × JA東京あおば

江戸東京野菜の代表である練馬だいこんを下漬けた後、ラベンダーの花から分離した乳酸菌で発酵させて作ったたくあんです。たくあん開発グループの学生を中心に何度も試食を重ねて、アイデアを出し合いました。ぜひ一度ご賞味ください。(写真右)

花乳酸菌で発酵  
させたたくあん



ご来場お待ちしております!!

ご協力いただいた企業様

- ・株式会社新進 様
- ・JA東京あおば 様

問い合わせ先

東京家政大学  
東京家政大学短期大学部  
学生支援センター  
キャリア支援課

03 ( 3961 ) 2284

