

報道関係者各位

「アグリビジネス創出フェア」で文教大生開発の「レジどら」を販売 ～レジスタントスターチ入りどら焼きで腸内環境を整える～

12月14日(水)～16日(金)開催の「アグリビジネス創出フェア2016」における”大学はおいしい!!フェア”のブースにて、文教大学健康栄養学部笠岡ゼミの学生が開発したどら焼き「レジどら～紅天使de腸活～」を販売します。

「レジどら～紅天使de腸活～」は、さつまいもの摂取による腸内常在菌の変化の実験結果(※1)をもとに、「より美味しく、手軽に食物繊維を摂る」ことをテーマに開発したどら焼きです。日頃、管理栄養士を目指して「食」について学んでいる健康栄養学部 笠岡ゼミの学生が開発しました。

濃厚な甘みが特徴的な茨城県「ポテトかいつか」のさつまいも”紅天使”を餡に使用し、食物繊維と同じ働きをするデンプンの“レジスタントスターチ”(※2)を皮と餡に練りこんでいます。さつまいもの自然な甘さが広がる「レジどら」は、冷蔵していただくことにより美味しく召し上がることができます。

5月に新宿高島屋で開催された”大学は美味しい!!フェア”(大学の研究室やゼミ等から生まれた”大学発のブランド食品”を紹介するイベント)に、笠岡ゼミは今年初めて「レジどら」で参加し、期間中は連日完売を記録しました。今回、「アグリビジネス創出フェア」への”大学は美味しい!!フェア”のブース出展に伴い、再度「レジどら」を販売することになりました。3日間で150個を販売予定です。

笠岡ゼミの4年生4名、3年生2名が交替で店頭に立ち、レジどらの販売と説明をします。リーダーの安田知加さん(4年生)は「レジどらを通して、紅天使やレジスタントスターチの素晴らしさを伝えたい」と話しています。

イベントの詳細は以下のとおりです。

<アグリビジネス創出フェア>

【開催日】 12月14日(水)～16日(金)10:00～17:00
【場 所】 東京ビッグサイト(西4ホール)※大学はおいしい!!フェアのブース
【内 容】 「レジどら～紅天使de腸活～」
【価 格】 一個226円

※1

「さつまいもの摂取が女子大生の排便状況ならびに腸内常在菌構成に及ぼす影響」笠岡誠一教授と同ゼミの卒業生、理化学研究所・辨野義己特別研究室の共同研究で、学術論文に掲載されています。

※2

横浜・藤沢のJ-オイルミルズが開発。「レジスタントスターチ」は、「難消化性でんぷん」とも呼ばれ、小腸までは消化されずに大腸にまで届くでんぷんなどの総称です。

▼本件に関するお問合せ先
文教大学 広報マーケティング室
TEL:03-3783-5511(代表)

文教大学

〔越谷キャンパス〕 埼玉県越谷市南荻島3337
教育学部 人間科学部 文学部
大学院 専攻科 外国人留学生別科

〔湘南キャンパス〕 神奈川県茅ヶ崎市行谷1100
情報学部 国際学部 健康栄養学部 経営学部
大学院

〔旗の台キャンパス〕 附属中学・高等学校 附属幼稚園
〔石川台キャンパス〕 附属小学校

《発信》 学校法人 文教大学学園
広報マーケティング室 担当:長島 唯
〒142-0064 東京都品川区旗の台3-2-17
TEL/03-3783-7511 FAX/03-3783-2600
E-mail: koho-m@stf.bunkyo.ac.jp