

## 報道関係者各位

**文教大学と湘南クリエイティブガトー菓  
大船ルミネウイング「うまいもん大学2018」でコラボ商品を販売**

文教大学健康栄養学部(神奈川県茅ヶ崎市)の笠岡誠一ゼミナールに所属する学生が、湘南クリエイティブガトー菓とコラボし、自分と腸へのごほうびスイーツ「パンプキンモンスター」を開発しました。大船ルミネウイングで10月20日(土)、21日(日)に期間限定で販売します。

うまいもん大学は、大船ルミネウイングが企画する鎌倉・湘南の地産地消をテーマに、地元の大学生と同地域の特産物を使った商品を開発して期間限定販売するイベントで、今年は文教大学を含め6つの大学が参加します。

本学からは健康栄養学部の笠岡誠一ゼミナールに所属する学生3名が開発した、「パンプキンモンスター」(パイとムースの2種類)を販売します。開発に関わったのは、石関萌子さん(同学部管理栄養学科3年)、今井花恵さん(同学部管理栄養学科3年)、蓼沼美里さん(同学部管理栄養学科3年)で、湘南クリエイティブガトー菓とコラボして、「レジスタントスターチ」とかぼちゃを贅沢に使ったスイーツを開発しました。

今回開発した商品は、日本人の食物繊維摂取不足や野菜摂取不足が食の問題点の1つとなっていることに着目し、食物繊維と同じ働きをするデンプン「レジスタントスターチ」とかぼちゃを贅沢に使っているもので、味だけでなく腸内改善の手助けにもなるスイーツに仕上げました。カボチャのサブレの上にカボチャムース、さらにその中にふわっとしたカボチャクリーム、ゴロっと食感のカボチャの甘煮が入っています。かぼちゃ尽くしなのに、飽きずに最後まで楽しく食べることができるよう、様々な調理法を使って1つのケーキからたっぷりの満足感と様々な食感が楽しめるような工夫を凝らしています。

笠岡ゼミでは、普段食事だけでは摂取しきれない食物繊維を補う手段として身近なものになるよう、今後も「レジスタントスターチ」を使った商品の開発に取り組んでいく予定です。

今回のプロジェクトリーダーの蓼沼美里さんは、「この商品をきっかけとして1人でも多くの人に「レジスタントスターチ」について知ってもらえたら嬉しいです。普段不足しがちな野菜、食物繊維をごほうびスイーツとして取り入れてもらうことをテーマとしてこの商品を考案しました。おいしいスイーツを食べることで心と体に栄養をチャージできる商品になれば良いと思います。」と話しています。指導した笠岡誠一教授は、「『おいしい』と『体に良い』を両立させた素晴らしい商品が出来上がりました。試作を繰り返し、納得の味に仕上がっています。」とコメントしています。

「うまいもん大学2018」の詳細は下記のとおりです。

- 【期間】10月20日(土)・21日(日)
- 【場所】大船ルミネウイング 3階 正面入口前(神奈川県鎌倉市大船1-4-1)
- 【時間】10:00 ~ 18:00 (日曜日は17:00まで) ※売切れ次第、終了となります。
- 【商品】◇パンプキンモンスター(パイ) 500円(税込み)  
◇パンプキンモンスター(ムース) 500円(税込み)



また、販売期間の前後にinstagramを利用し、人気投票も実施しています。

大船ルミネウイングのInstagramアカウント  
@lumine\_wing\_ofuna

**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**

経営企画課広報担当 担当: 中島実咲  
〒142-0064 東京都品川区旗の台3-2-17  
TEL/03-3783-7511 FAX/03-3783-6109  
E-mail: koho-m@stf.bunkyo.ac.jp